

Gentleman

EL VALOR DE LA ELEGANCIA

MÉXICO

BRINDAR
POR LA
EXCELENCIA



ESPECIAL GOURMET

- Los 50 mejores restaurantes
- La cava *Gentleman*

Número 109 Septiembre 2024

Precio: \$69 MXN



DE VENTA EXCLUSIVA PARA MAYORES DE EDAD



THE MACALLAN

TIME:SPACE
Mastery

Crafted without compromise. Please savour The Macallan responsibly.



200
ANNIVERSARY



COCO GAUFF, 2023



JANNIK SINNER, 2023



IGA ŚWIĄTEK, 2023



CARLOS ALCARAZ, 2023



CUANDO LA ENERGÍA REBOSE, HAY QUE DARLO TODO.

El US Open cierra a lo grande la gira tenística norteamericana. Irradia ese carácter entusiasta tan típico de la ciudad de Nueva York. El público del último torneo de Grand Slam® del año es apasionado e impetuoso como ninguno. Y aunque la intensa energía que flota en el aire puede llegar a turbar a algunos jugadores, otros la exprimen al máximo para llegar a lo más alto.

#Perpetual



OYSTER PERPETUAL
DATEJUST 41



US OPEN TENNIS CHAMPIONSHIPS
USTA BILLIE JEAN KING
NATIONAL TENNIS CENTER, NUEVA YORK
DEL 26 DE AGOSTO AL 8 DE SEPTIEMBRE DE 2024

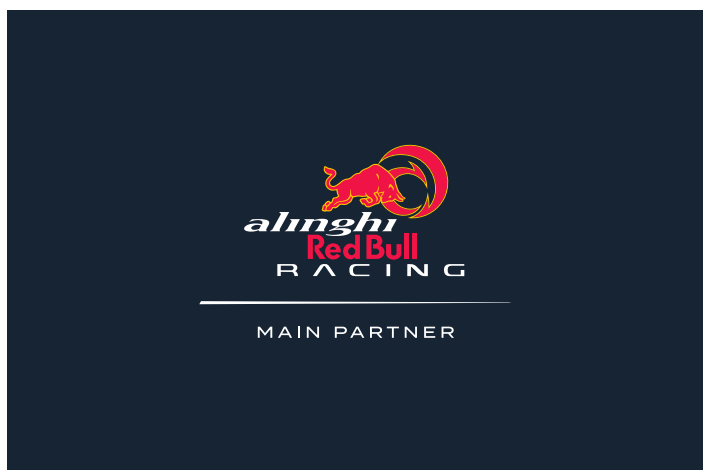


A photograph of a desk setup in a room with large windows overlooking a snowy mountain range. On the desk, there is a black leather case, a set of five Montblanc Meisterstück pens in a green presentation tray, a pair of glasses, and several notebooks. The word "MONTBLANC" is overlaid in large white letters.

MONTBLANC



Celebrating 100 Years of Meisterstück
with a short film directed by Wes Anderson.





TUDOR



PELAGOS FXD CHRONO

¿Qué es lo que nos motiva hacia la grandeza? ¿Enfrentarse a lo desconocido, aventurarse por lugares inexplorados y arriesgarlo todo? Este es el espíritu del que nació TUDOR y que vive dentro de todos los hombres y mujeres que llevan este reloj en sus muñecas. Sin ellos, no hay historia, ni leyenda, ni victoria. Es el espíritu que motiva a **Alinghi Red Bull Racing** cada día y es el espíritu que encarnan todos los relojes TUDOR. Algunos prefieren seguir lo establecido. Otros se arriesgan.

**BORN TO
DARE**



BERGER

100 AÑOS *de* LUJO

Masaryk 438. Tel: 52 (55) 9138 0500, 9138 2770 | Antara Polanco. Tel: 52 (55) 5280 7959
Paseo Interlomas. Tel: 52 (55) 5290 7543 | Vía Santa Fe. Tel: 52 (55) 2167 8035
Mitikah. Tel: 52 (55) 5542 9593



BBVA

Banca Patrimonial
y Privada

Una app a la altura de su estilo de vida

Conozca la nueva **app Estratega Life**,
donde podrá consultar información
financiera, disfrutar de alianzas
comerciales, experiencias
exclusivas y soluciones digitales.

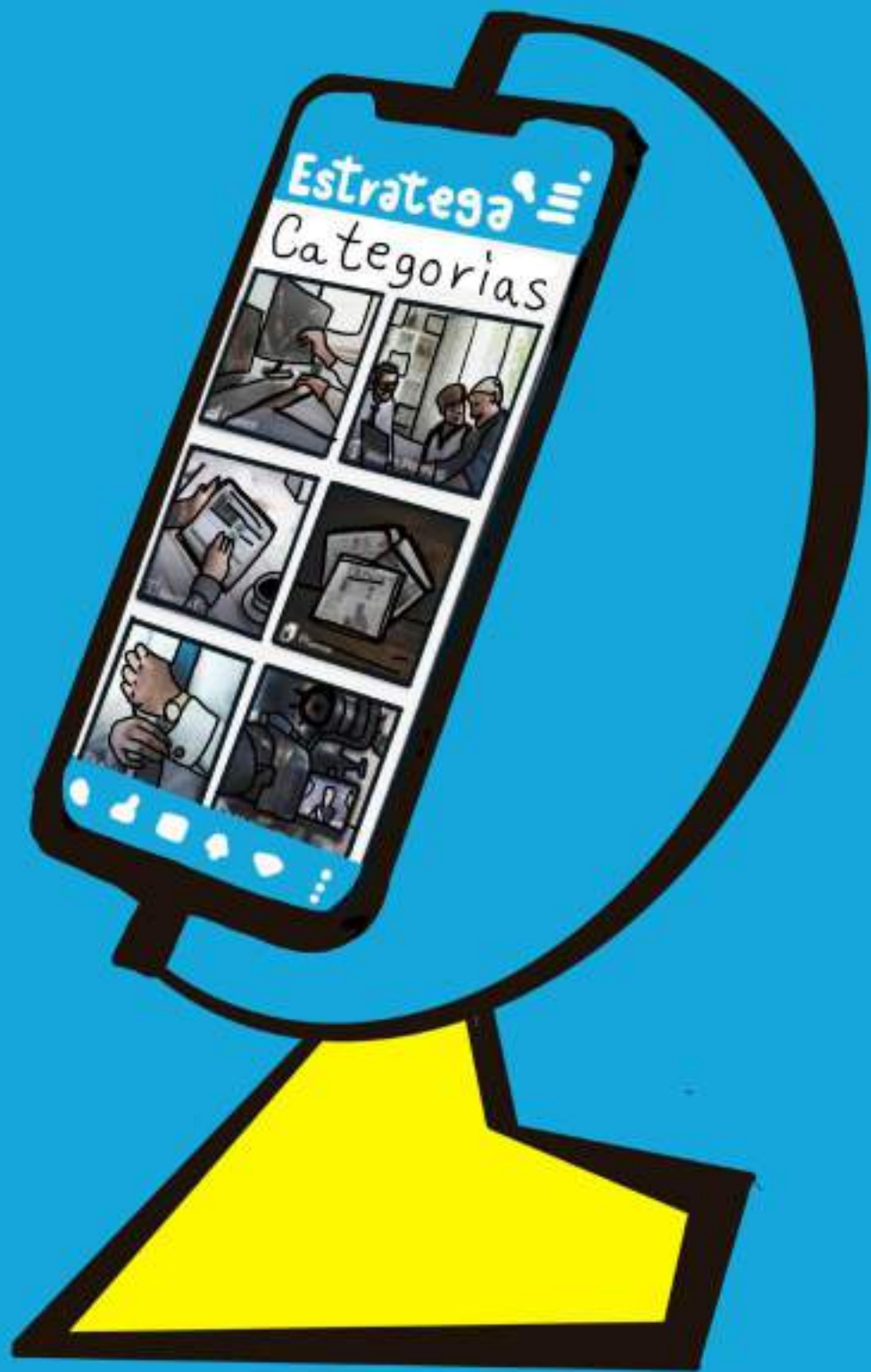
**Exclusiva para los clientes
de Banca Patrimonial,
Privada y UHN.**



Para ingresar a su aplicación
consulte a su banquero.

Creando Oportunidades







TERCER FORO DE TENDENCIAS GASTRONÓMICAS

Lunes 23 de Septiembre
Hotel Four Seasons CDMX



Gentleman
MÉXICO

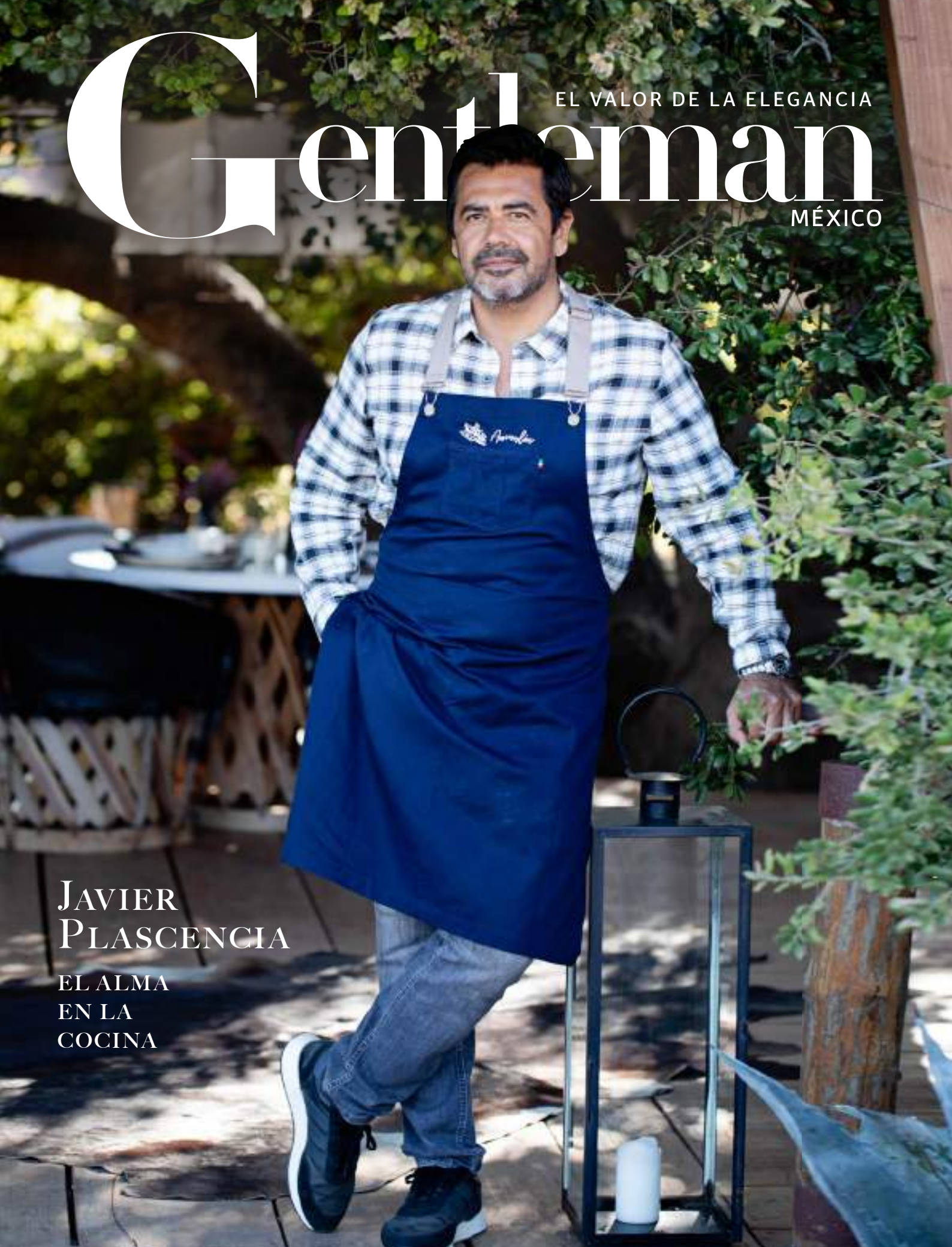


Gentleman

EL VALOR DE LA ELEGANCIA
MÉXICO

JAVIER
PLASCENCIA

EL ALMA
EN LA
COCINA



G

EL SABOR DE LA VIDA

ESTA EDICIÓN de *Gentleman* viene cargada de aromas, de buen gusto, de emociones. Nuestro especial *gourmet* ha conectado con más de 30 estrellas Michelin, nuestro jurado antes de elegir los 50 mejores restaurantes ha visitado más de 400 establecimientos y nuestro sabio equipo de colaboradores *sommeliers* ha descorchado más de 500 botellas de vino con el deseo de ofrecer la perfecta bodega Gentleman. Un camino apasionante para ofrecer esta edición tan esperada.

El mundo de la gastronomía va más allá de los restaurantes, están transformando la sociedad y los medios de comunicación han convertido a los chefs en estrellas, y películas como *El sabor de la vida*, o series como *The Bear*, *Chef's Table*, *Ugly Delicious*, *Las gotas de Dios*, *Street food*, *El Bulli historia de un sueño* o *Crónica del taco* ensalzan el valor de lo efímero, el sabor de lo irrepetible, experiencias únicas, los placeres verdaderos.

La carta de los chefs se renueva y también su compromiso, recientemente la Basque Culinary Center ha publicado en una carta sus inquietudes sobre la gastronomía y sus reflexiones sobre el futuro para las cocineras y cocineros de hoy y de mañana. Y leemos: "La respuesta humana a la necesidad de alimentarse es más que la búsqueda de felicidad. La cocina constituye una poderosa herramienta de transformación y puede cambiar la alimentación del mundo gracias al trabajo conjunto entre los cocineros y cocineras, productores, productoras, las y los comensales".

Tampoco olvidan que ponen en valor el trabajo de la comunidad y la identidad cultural, como herederas y herederos de un legado de sabores. Respeto, inclusión, tolerancia y sostenibilidad es el compromiso del ecosistema gastronómico que tanto admiramos.

Este año la llegada a México de las estrellas Michelin ha sido todo un acontecimiento. Celebramos y felicitamos a los galardonados, sin duda ayuda a poner todavía más a México en el mapa mundial de la gastronomía. Presentamos nuestra cuidada lista de los 50 mejores restaurantes

de México con muchas novedades, prueba del dinamismo de un sector creativo y con talento. En esta edición también nos hemos lanzado a intentar descifrar el misterio del *umami*, el llamado quinto.

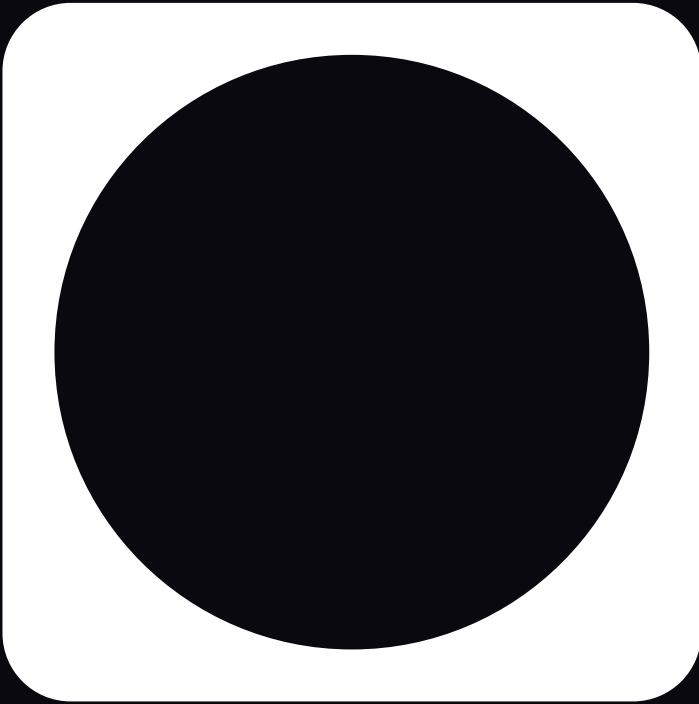
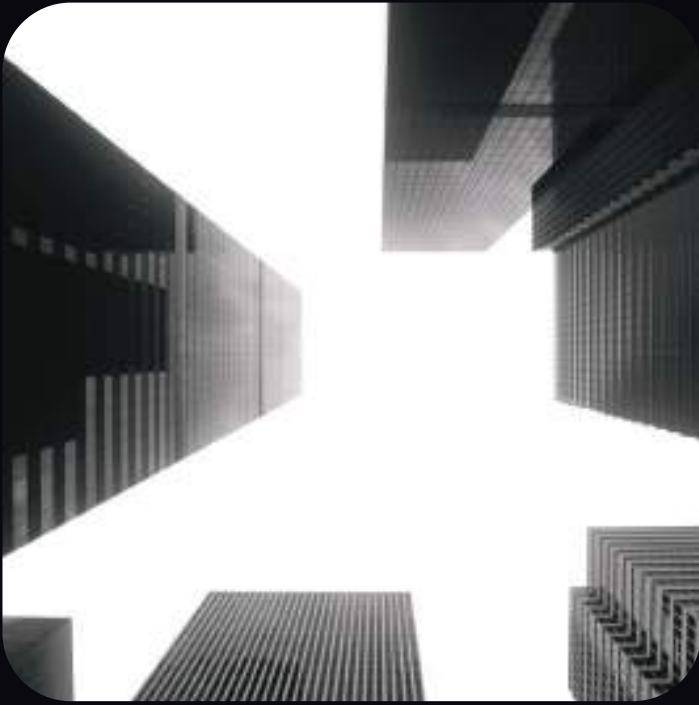
Las tendencias gastronómicas se darán cita en nuestro III Foro Gentleman Gourmet donde convocamos a toda la industria donde descubriremos las nuevas herramientas del universo *gourmet*, como la inteligencia artificial. Ya nos hablan del fenómeno en este número algunos de los grandes chefs, como Eneko Atxa o Quique Dacosta.

Visitamos la bodega de la Abadía Retuerta, con un hotel tres llaves Michelin, ejemplo del turismo enológico, una tendencia que recorre el mundo. Y también Baja California, donde nos recibe el chef Santiago Lastra que estuvo como chef y *project manager* en Noma México, y hoy está a cargo del restaurante mexicano Kol de Londres, que cuenta con una estrella Michelin. Y como anfitrión y maestro vemos también en Baja a Javier Plascencia, un ejemplo de creatividad, y sostenibilidad que enriquecen un destino gastronómico. Su hija nos ayuda a seleccionar, como mejor sommelier de México según la guía Michelin, - acompañada de otros profesionales-, la bodega perfecta del gentleman. Una edición que despierta los cinco sentidos, también el de la vista gracias a las fotos de Ignacio Urquiza, que inmortaliza recetas y restaurantes con virtuosismo, cerca de 200 libros avalan su trabajo. Un número lleno de sabor, a veces efímero, pero ya lo decía el poeta William Wordsworth, "Aunque ya nada pueda devolvernos la hora del esplendor en la hierba, de la gloria en las flores, no debemos afligirnos, porque la belleza subsiste en el recuerdo". La memoria de una comida irrepetible. Bienvenidos a *Gentleman*.

Javier Fernández de Angulo
DIRECTOR EDITORIAL

The Macallan celebra 200 años de su creación y para celebrarlo presenta Time Space y Time Space Mastery, ambos whiskies excepcionales.





**NEW BR 05 CERAMIC
FOR URBAN EXPLORERS**

Bell & Ross

POWER RESERVE 54H - BELLROSS.COM



44



48

PORTADA MX

- 30 **Javier Plascencia**
Texto Javier Fernández de Angulo

G-MANÍA

- 20 **Lo que debes tener**
28 **FIRMA**
Audacia mecánica
Texto Luis Peyrelongue

NOMBRES PROPIOS

- 32 **ENEKO ATXA**
La excelencia es apasionante
Texto Javier Fernández de Angulo
- 36 **QUIQUE DACOSTA**
La cocina sobresaliente
Texto Javier Fernández de Angulo
- 38 **JOSÉ RAMÓN URTASUN**
Celebrar un icono
Texto Javier Fernández de Angulo



86



58



74

PORTADA

- 40 **200 años con una obra maestra**
The Macallan: Time Space
Mastery Collection
Texto Javier Fernández de Angulo

ESPECIAL GOURMET

- 44 **PORTFOLIO**
Retratar el sabor
Texto Javier Fernández de Angulo
- 48 **Los 50 mejores**
Restaurantes de México
Texto Selección Jurado Gentleman

- 58 **Top 10 restaurantes de hotel**
Texto Selección Jurado Gentleman
- 60 **Lo que vendrá**
Texto Federico Oldenburg
- 64 **El enigma del Umami**
Texto Federico Oldenburg
- 68 **Creatividad colectiva**
Texto Cristina Alonso
- 72 **El paraíso bajo el mar**
Texto Juan Carlos Gutiérrez

- 74 **Los 50 mejores vinos 2024**
Texto Cristina Alonso
- 84 **El caviar que vino del sur**
Texto Macarena Vargas
- 85 **III FORO DE TENDENCIAS**
GASTRONÓMICAS
GENTLEMAN GOURMET
Revolución culinaria
Texto Javier Fernández de Angulo
- 86 **Templo de vino y silencio**
Texto Javier Fernández de Angulo

ULYSSE  NARDIN



FREAK

NO CROWN. NO HANDS.
NO BOUNDARIES.

FREAK[**ONE**]

ulyссе-nardin.com



68



92



88



72



94

RELOJES

- 88 Olas de aventura
Texto Izaskun Esquinca
- 90 Apuesta por la música
Texto Javier Fernández de Angulo
- 92 Estética y perfección
Texto Izaskun Esquinca
- 94 Precisión de 45 millones de años
Texto Izaskun Esquinca

LA ÚLTIMA... Y NOS VAMOS

- 96 Alain Delon
Texto Javier Fernández de Angulo



90



Some skeletons have a heart.



Laureato Skeleton
Independent Haute Horlogerie Since 1791

GIRARD-PERREGAUX



BERGER | EMWA | PEYRELONGUE CHRONOS | ULTRAJEWELS

Gentleman

MÉXICO

PRESIDENTE

Juan Carlos Revuelta

DIRECTOR EDITORIAL

Javier Fernández de Angulo jangulo@gentleman-mx.com

DIRECTOR DE ARTE

Rubén Bruque rbruque@gentleman-mx.com

EDITOR ADJUNTO

Izaskun Esquinca Hernández iesquinca@gentleman-mx.com

EDITORA DE FOTOGRAFÍA

Julie Turcas

COORDINADOR WEB Y COMMUNITY MANAGER

Juan Carlos Gutiérrez jcgutierrez@gentleman-mx.com

ADMINISTRACIÓN

Jaime Alberto Briseño jbriseno@gentleman-mx.com

| COLABORADORES |

Cristina Alonso, Manuela D'Andrea, Paola Lazcano, Federico Oldenburg,
Luis Peyrelongue, Ignacio Urquiza, Macarena Vargas

| AGENCIAS |

Getty Images y Magnum Photos

| PUBLICIDAD |

DIRECTORA COMERCIAL

Minerva Piña 55 1474 7704 mpina@gentleman-mx.com

GERENTE COMERCIAL

Magaly Martínez 55 22 99 48 79 mmartinez@gentleman-mx.com

| EDITA LAR MEDIA |

PRESIDENTE

Santiago Rodríguez

OFICINAS

Lago Andrómaco 53. Torre Neuchatel D-501. Col. Granada 11529 CDMX

GENTLEMAN® ES UNA MARCA REGISTRADA POR MILANO FINANZA *Class Editori* (MILÁN, ITALIA)

GENTLEMAN MÉXICO ESTÁ PUBLICADA BAJO LICENCIA DE CLASS EDITORI. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

GENTLEMAN MÉXICO ES UNA PUBLICACIÓN EDITADA POR LAR MEDIA EDICIONES BAJO LICENCIA Y EN ASOCIACIÓN CON LUXURY MEDIA Y SE PUBLICA DIEZ VECES AL AÑO. CERTIFICADO DE LICITUD DEL TÍTULO 1177468. CERTIFICADO DE RESERVA DE USO EXCLUSIVO DEL TÍTULO 1092945. CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO. RESERVA DEL TÍTULO 04-2021-071612390200-102. LOS ARTÍCULOS FIRMADOS EXPRESAN LA OPINIÓN PERSONAL DE LOS AUTORES SIN QUE TENGAN QUE COINCIDIR CON LA OPINIÓN DEL EDITOR. EL EDITOR DECLINA SU RESPONSABILIDAD SOBRE LA VERACIDAD Y LEGITIMIDAD DE LOS MENSAJES CONTENIDOS EN LOS ANUNCIOS Y ARTÍCULOS DE LOS COLABORADORES. DISTRIBUIDA POR: PERIÓDICO EXCELSIOR SEPTIEMBRE 2024.

SE PROHIBE LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DE LOS CONTENIDOS O IMÁGENES QUE CONTIENEN ESTE EJEMPLAR SIN EL PREVIO CONSENTIMIENTO DE LA EMPRESA. CIRCULACIÓN 50,000 EJEMPLARES.
Departamento de suscripciones: suscripciones@gentleman-mx.com



LAURA PLASCENCIA

Elegida por la guía Michelin como mejor *sommelier* de México, por el enfoque sostenible de su establecimiento y su excelente selección de vinos biodinámicos. Ella nos ayuda a elegir la bodega Gentleman.

Un sabor que le emociona: Vino



MACARENA VARGAS

Nos trae desde las tierras australes la magia del caviar, un producto que se elabora con sostenibilidad y calidad. Chile está a la vanguardia del caviar latino que ya llega a las mesas de México y ella nos explica sus cualidades.

Un sabor que le emociona: Caviar



CRISTINA ALONSO

Prestigiosa periodista, viajera y cronista, estuvo al frente de la revista *Aire* de Aeroméxico, nos ofrece una apasionante jornada con el chef Santiago Lastra por tierras de Baja California, un reportaje para disfrutar y saborear.

Un sabor que le emociona: Tacos



IGNACIO URQUIZA

Maestro de fotógrafos, su máquina de fotos ha pasado por las mejores cocinas de nuestro país, ha inmortalizado chefs y a sus recetas. Buen ojo y paladar de este maestro de la imagen cuyos libros y fotos gozan de prestigio internacional.

Un sabor que le emociona: Tarta

AGRADECIMIENTO ESPECIAL

A nuestro jurado de excepcionales profesionales por elegir los 50 mejores restaurantes de México. Una tarea nada sencilla.

AGRADECIDOS POR SU CRITERIO, RIGOR Y GENEROSIDAD

Mariana Camacho, Mariana Castillo, Rodrigo Flores, Andree Gutiérrez, Abelardo Marcondes, Wendy Pérez, Jessica Pacheco, Claudio Poblete, Teresa Rodríguez y Santiago Rodríguez.

ILUSTRACIONES: NICO THE DOG

G

ITALIA



La Riviera Italiana
todo un destino por descubrir.

ESPAÑA



Norman Foster
Una revisión al legado del arquitecto británico.





EL ESPÍRITU DE MÉXICO EN CADA GOTA

DOBEL MX SE ALZA COMO EL PRIMER TEQUILA AÑEJADO EN BARRICAS DE ROBLE MEXICANO.
EL RESULTADO ES, AL MISMO TIEMPO, TRADICIÓN Y VANGUARDIA.

TEXTO **AARÓN HERNÁN**

Cuando se trata de elevar los estándares del tequila, pocos nombres resuenan con tanta fuerza como Maestro Dobel. En esta ocasión, la casa tequilera nos sorprende con su más reciente innovación: Dobel MX, una oda líquida a la riqueza cultural y al ingenio artesanal de México. Este nuevo espirituoso destaca por ser el primer tequila añejado en barricas de roble mexicano que ofrece una experiencia única en el paladar, caracterizada por sus notas suaves pero complejas y equilibradas, así como por un carácter distintivo que refleja el acabado en barrica de roble mexicano.

Vale la pena mencionar que las notas de Dobel MX se encuentran inspiradas en la infancia de Juan Dobel, quien observaba de manera atenta la forma en que su padre navegaba entre campos de agave, y experimentaba con diversas maderas en busca del sabor perfecto, todo eso mientras Juan jugaba con trompos y baleros, se gestaba una revolución tequilera con más

de 50 años de legado y que cobra vida en esta botella. El resultado no es solo un tequila más, es una experiencia que captura la pasión, la perseverancia y la imaginación que definen la maestría tequilera, así como la riqueza de México y de sus artesanos. Ya seas un experto en tequilas o alguien que busca expandir tus horizontes, Dobel MX promete satisfacer y sorprender. Es una invitación a redescubrir México en cada sorbo, a celebrar su cultura, sus colores y sus tradiciones.

En un mundo donde la autenticidad es un lujo, Dobel MX se alza como un testimonio del espíritu mexicano. Es más que una bebida; es una celebración de la identidad y la innovación. Así que, la próxima vez que busques algo que realmente valga la pena, deja que Dobel MX te lleve en un viaje al corazón de México ya que es el resultado de una historia impregnada de tradición y vanguardia.  maestrodobel.com.mx

PEYRELONGUE
CHRONOS



PILAR DE LA COCINA

LA COLECCIÓN SWISS CLASSIC DE VICTORINOX ES, SIN DUDA, LA MEJOR OPCIÓN PARA EQUIPAR LA COCINA Y, EL CUCHILLO DEL CHEF, ES UNA DE SUS MEJORES CREACIONES.

TEXTO **AARÓN HERNÁN**

En la cocina de un entusiasta *foodie* o un excelente chef, los mejores aliados siempre serán los cuchillos, específicamente el que es conocido como "cuchillo de chef" y qué mejor que elegir la opción de la colección Swiss Classic de Victorinox, ya que está diseñado para superar cualquier desafío, ya sea desde picar verduras y hierbas hasta filetear carne o pescado, un todo terreno en la cocina doméstica o profesional.

Este cuchillo es capaz de realizar cualquier tarea con facilidad y eficiencia, gracias a su afilada y equilibrada hoja que permite un control total durante el corte, además de incluir un mango ergonómico. Lo que lo convierte en una herramienta esencial tanto para cortes precisos como para tareas más exigentes. Otra importante característica del cuchillo de chef de la colec-

ción Swiss Classic de Victorinox, es que la hoja se ha terminado con alvéolos, pero, ¿para qué sirven? La respuesta es sencilla. La función de los alvéolos es la de evitar que cuando te encuentres cortando un alimento, este no se quede pegado en la hoja del cuchillo, lo que se traducen en rapidez y comodidad. La colección Swiss Classic se caracteriza por contar con mangos ergonómicos y herramientas de excelente desempeño. Estas piezas de Victorinox se han fabricado totalmente en Suiza, de ahí su prestigio y calidad, misma que se respalda por su garantía de por vida ofreciendo un producto libre de defectos durante toda la vida útil del producto. Algo que sólo la firma puede ofrecer con sus 140 años de experiencia en la fabricación de cuchillos de alta calidad. 

TIP DE CUIDADO

Se aconseja lavar el cuchillo a mano con agua tibia y jabón suave, secándolo inmediatamente para evitar la acumulación de humedad que podría dañar la hoja o el mango.

Este producto se encuentra disponible en tiendas propias Victorinox, departamentales y en e-commerce
victorinox.com/es-mx



PICARD®
CHOCOLATES

PICARD®, PASIÓN POR EL
CHOCOLATE
— DESDE 1964 —
HECHO EN MÉXICO

LA ENSALADA MÁS UNIVERSAL

NACIÓ EN TIJUANA, Y CELEBRA CIEN AÑOS DE ÉXITO, HABLAMOS DE LA ENSALADA CAESAR.

TEXTO JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO



La Ensalada Caesar fue creada en 1924 por Caesar Cardini.

Para celebrar este gran acontecimiento la ciudad de Tijuana se vistió de gala y recibió a chefs de todo el mundo, a la prensa internacional y ofreció versiones creativas de este mágico platillo, sencillo, pero universal. Para prepararla al estilo original, se recomienda ensaladera de madera, lechuga fresca romana, aderezo con anchoas al mortero, diente de ajo, mostaza Dijon, pimienta recién molida, salsa perrins y jugo de lima. Se le suma a esta pasta yema de huevo mientras se vierte poco a poco el aceite de oliva hasta emulsionar, sale una mayonesa mágica. Se incorpora queso parmesano, pan frito o tostado y ya tenemos la ensalada más famosa del mundo.

Recientemente para celebrar el centenario de esta icónica ensalada creada en Tijuana en 1924 por Caesar Cardini, la editorial Larousse, bajo su colección Larousse Cocina, en colaboración con Claudio Poblete al frente de Culinaria Mexicana y el chef Javier Plasencia, crearon un libro memorable fotografiado por Nacho Urquiza, donde se ofrece la historia de la ensalada y la versión de la receta Caesar de algunos de los mejores chefs del mundo como René Redzepi, José Andrés, Massimo Bottura, Dominique Crenn, Ángel León, Mauro Colagreco, o estrellas nacionales como Enrique Olvera, Jorge Vallejo, Elena Reygadas, Jonatán Gómez Luna y

el mismo Javier Plasencia, quien además fue el anfitrión en Tijuana. Los homenajes los recibió esta Ensalada en el Hotel Caesar's y es que tanto el reconocido chef como su familia rescataron hace algunos años el mítico restaurante Caesar's, ubicado en la parte baja del hotel del mismo nombre, donde se ha salvaguardado la tradición por generaciones.

"Para nosotros, como equipo, es un sueño y un logro estar aquí, en este marco de los 100 años de la ensalada. Mi historia con este platillo comienza desde muy niño; soy heredero de una familia hotelera y restaurantera que, además, tiene el gusto de contar con la amistad de la familia Plasencia", compartió Claudio Poblete, autor de la obra y director general de Culinaria Mexicana, durante la presentación del libro, que además recorre la historia de Tijuana, así como de las prohibiciones de esta zona fronteriza en el principio del siglo XX.

Caesar Cardini fue el creador de la ensalada, y ya tiene su estatua en la ciudad. En aquellos tiempos Tijuana alegre y cosmopolita fue llamado el lugar más feliz del mundo. Hoy su ensalada a la que algunos le añaden camarón, pollo o proteínas es un platillo universal que nos acerca a la felicidad. 

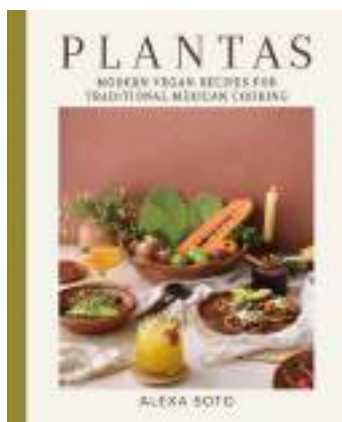
LA ÚNICA

POLANCO

¡VEN A CONOCER NUESTRO
NUEVO MENÚ!



ANATOLE FRANCE 98, POLANCO
TELÉFONO: +52 55 5280 4056



1



2



3



4



5



LETRAS CON SABOR

UNA SELECCIÓN DE LOS MEJORES LIBROS DEDICADOS AL MUNDO GOURMET QUE TE LLEVARAN AL DESCUBRIMIENTO DE NUEVAS RECETAS Y LAS COCINAS MÁS SELECTAS DEL MUNDO.

TEXTO IZASKUN ESQUINCA

1. Plantas: Modern Vegan Recipes for Traditional Mexican Cooking Voracious. 256 pág. Inglés.

Una nueva visión de recetas tradicionales mexicanas repleta de variantes veganas. Desde la salsa de piña con habanero hasta nuevos platillos como tacos de carnitas de champiñones. Alexa Soto pone todo su estilo de vida vegano en cada receta donde suma consejos y la mejor manera de abastecer una despensa mexicana y vegana.

2. The Ultimate Book For Cookie Lovers Ten Speed Press. 256 pág. Inglés.

La galardonada repostera Zoe Francois nos trae la guía definitiva de las mejores recetas para preparar galletas. Desde las tradicionales con chispas de chocolate, hasta nuevas delicias como coco con avena y pasas o mantequilla de limón con lavanda. Claro sin dejar de lado los brownies de chocolate y nutella. Todas las recetas

se acompañan de fotografías, capturadas por su exitosa autora.

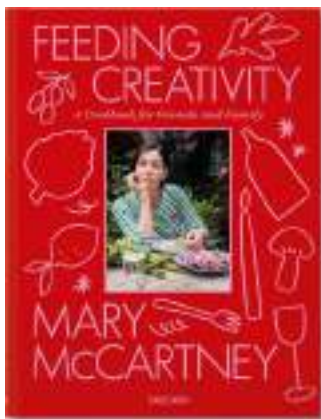
3. Guía Domingo: Por lejos los mejores tacos de la CDMX. Guía Domingo. Español.

Un grupo interdisciplinario de entusiastas del taco que pretende ser un referente de las grandes taquerías de México. Un total de 35 taquerías reseñadas una a una por Pedro Reyes. Este libro va por su segunda

edición que incluye un *booklet* con la lista en inglés.

4. Chefwise: Life Lessons from Leading Chefs Around the World Phaidon Press. 384 pág. Inglés.

El talento de chefs de la talla de Massimo Bottura, Jeremy Chan, Tom Colicchio, Nina Compton, Wylie Dufresne, Suzanne Goin, Enrique Olvera, solo por mencionar algunos nombres, es reunido con maestría por la autora Shari Bayer donde



6



7



8



9

comparte a los lectores los retos, recetas, reflexiones y anécdotas personales de cada uno de los chefs.

5. **La cuchara de chocolate** Phaidon. 344 pág. Español.

El libro *La Cuchara de Plata* es reconocido como el libro de referencia de la gastronomía italiana, ahora este nuevo libro reúne exclusivamente 100 recetas donde el ingrediente principal es el chocolate, todo acompañado de cuidadas fotografías y diseño. Además, ofrece 30 recetas básicas, para principiantes, sobre el cómo trabajar este ingrediente.

6. **Feeding Creativity**

Taschen. 280 pág. Inglés
Con el subtítulo de *A cook book for friends and family* -libro de cocina para amigos y familia- la autora comparte algunas de sus recetas y las de famosos como Cameron Diaz, Haim, Nile Rodgers entre otros que tienen como común denominador ser platillos que les preparan a sus amigos y familiares. Destaca el pastel de chispas de colores creado por Jeff Koons.

7. **Guía México Gastronómico. Los 250 restaurantes** Ediciones Larousse. 200 pág. Español Ordenados alfabéticamente

se enlistan los mejores restaurantes en México, todos seleccionados por un jurado experto. Se acompaña de una meticulosa reseña donde se deja ver el menú, la historia del lugar, la trayectoria del chef, además de la recomendación de los platillos más emblemáticos de cada sitio.

8. **The Impossible collection of whiskey** Assouline. 212 pág. Inglés.

El autor Clay Risen reúne la historia de este espirituoso, considerado uno de los mejores del mundo y nos lleva por la creación de las grandes firmas destiladoras, así como sus

mejores creaciones desde Escocia hasta el Bourbon de Kentucky. Además, repasa mercados emergentes como India o República Checa. Más de 100 whiskeys.

9. **Food & Drink: Modernist Cuisine Photography** The Cooking Lab. 216 pág. Inglés.

Un total de 200 imágenes donde el fotógrafo de comida Nathan Myhrvold ofrece una nueva perspectiva sobre alimentos y bebidas. Combina cámaras y robótica creada a medida para crear arándanos con aspecto de roca o copas de vino que explotan.

AUDACIA MECÁNICA

POR *Luis Peyrelongue*

QUERIDO LECTOR, EN LA VASTA HISTORIA de la relojería fina mundial destaca la presencia de la marca FRANCK MULLER por ser una de las más jóvenes e importantes en lo concerniente a la audacia de sus diseños, creatividad y excepcional conocimiento de la alta relojería. Fue fundada en 1991 en un idílico lugar al pie de las montañas suizas al cual bautizaron como *Watchland*, en las afueras de Ginebra, Suiza, por Franck Muller y Vartan Sirmakes para producir, con suprema calidad, relojes altamente complicados.

Sus creaciones son exclusivas y se caracterizan por sus movimientos armados con geniales complicaciones e ingeniería a escalas increíblemente pequeñas, alta joyería, infinita paciencia y diseños originales que se alejan audazmente de los diseños tradicionales y que, al verlos, pareciera que ocultan dentro de sí un verdadero tesoro que hace notorio y emocionante portarlo en el pulso. En muy breve tiempo, en 1992, mereció el premio al reloj más complicado del mundo por un movimiento que contiene, entre otras complicaciones, calendario perpetuo, indicador de fase lunar 24 horas, indicador de temperatura interna, y repetidor de minutos sonoro. En el año 2002 obtuvo el primer lugar en el Gran Premio de Fabricantes de Relojes de Ginebra, Suiza.

En esta ocasión te presento su nuevo reloj dedicado al mundo marítimo.



Franck Muller: Yachting
Collection V 45 SC DT
Yacht (BL)

Inspirado en la dinámica colección Vanguard, el FRANCK MULLER YACHTING COLLECTION V 45 SC DT YACHT (BL) que desarrolla una nueva visión creativa del tiempo con todos los detalles marítimos: desde el azul profundo, hasta la rosa de los vientos y la brújula que adorna la esfera, todo nos recuerda el mundo del mar. Los distintivos números tipo Vanguard complementan a la perfección el audaz diseño de la esfera y mejoran su alta legibilidad.

El espíritu de esta innovadora colección está enfatizado por una hermosa correa deportiva de nailon o una de piel de cocodrilo

cosida a mano con hebilla de oro rosa de 18K para una apariencia más tradicional.

Los relojes Franck Muller se hicieron fácilmente identificables gracias a su forma *Cintrée Curvex*, reconocida como la silueta más significativa de la marca que se convirtió rápidamente en un gran éxito y en una forma de expresar su identidad única, afirmar su ADN y demostrar su saber hacer en la fabricación de cajas.

La caja tipo Vanguard está hecha de oro rosa de 18K pulida a mano y tiene una resistencia de 30 metros de profundidad. Sus dimensiones son 44 mm de ancho por 53.7 mm de largo y 12.7 mm de grueso y cristal de zafiro. La esfera tiene un terminado de cepillado y aplicaciones en los numerales minuciosamente pintados y aplicados a mano. El movimiento es el MVT FM 2536-SCDT automático con sistema de rotor bidireccional. Reserva de potencia de 42 horas, contiene 191 componentes y 25 joyas y vibra 28,800 veces por hora. La decoración incluye el grabado de *Côtes de Genève* y los puentes y rotor cepillado *soleil* y graneado circular en los dos lados de la placa principal.

Los relojes de Franck Muller le ofrecen los más altos niveles de calidad y distinción, que inspiran poder y lujo, lo que puede usted comprobar fácilmente al visitar **JOYERÍA PEYRELONGUE** ubicada en Masaryk 431 en Polanco, donde estaremos encantados de servirle.

Muchas gracias. 



Gentleman
DISTRIBUCIÓN



EL VALOR DE LA ELEGANCIA

GENTLEMAN SE DISTRIBUYE A NIVEL NACIONAL:

EN LOS PRINCIPALES PUNTOS DE VENTA GRACIAS A NUESTRA ALIANZA
CON EL DIARIO **EXCELSIOR**. ENCUÉSTRANOS EN LOCALES CERRADOS,
AEROPUERTOS, QUIOSCOS, ÁREAS VIP Y ZONAS DE ALTO NIVEL ADQUISITIVO.

EXCELSIOR

gentleman.excelsior.com.mx

JUNTOS EN LA MISMA WEB. LÍDERES ONLINE

JAVIER PLASCENCIA
CHEF DE ANIMALÓN+ESTRELLA MICHELIN.

Guardián del sabor

ANFITRIÓN DE LA CELEBRACIÓN DE LOS 100 AÑOS DE LA ENSALADA CAESAR, PLATICAMOS CON ÉL SOBRE SU RECIENTE RECONOCIMIENTO Y SU VISIÓN DE LA GASTRONOMÍA.

TEXTO **JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO** FOTOGRAFÍA **D.R.**

JAVIER PLASCENCIA es un gran líder de la cocina de Baja California, emprendedor, solidario y creativo, su restaurante Animalón, en el Valle de Guadalupe, acaba de ganar una Estrella Michelin. Miembro de una gran saga familiar sigue innovando con respeto a la huerta y al mar.

En primer lugar ¿Cómo has vivido esta estrella Michelin?

Muy contentos, motivados, más que nada por el equipo y los clientes, muy felices, han aumentado los comensales, hemos crecido más que nunca y también satisfecho por los proveedores que se entusiasman y te traen buenas cosas, es una cadena.

¿Qué está pasando en Baja California? Su cocina, de tu mano, ya está en el mapa del mundo gastronómico.

Baja desde hace unos años está promoviendo la cocina, siempre hubo ingredientes, pero a eso se suma que la comunidad está más unida que nunca. La Secretaría de Turismo y el gobierno de Baja también han apoyado mucho, con la difusión, creando eventos, festivales y muchos están volteando a ver qué sucede en Baja. El ingrediente es la estrella y a eso se suma la creatividad de los jóvenes que salen de las escuelas, somos la cocina más joven de México, pero muy dinámica.

No tan joven, acaban de celebrar los 100 años de la Ensalada Caesar, una leyenda del mundo culinario. ¿Cómo has vivido estos festejos y el libro donde has invitado a los grandes chefs del mundo?

Seguimos celebrando el centenario de la Ensalada Caesar, que fue creada por un migrante italiano en 1924, César Cardini. Que como ocurre muchas veces, improvisa una receta que después dio la vuelta al mundo. Instaura la idea de preparar la ensalada en la mesa y hemos hecho un libro con Larousse, y Claudio Poblete, Director de Culinaria Mexicana en homenaje a la ensalada, con recetas de veintisiete chefs de todo el mundo, y el libro incluye la historia de la ciudad. Recreamos las recetas de grandes cocineros internacionales y nacionales y Nacho Urquiza las inmortalizó con sus fotos.

“CON CUIDADO Y RESPETO CONSIGUES EL SABOR AUTÉNTICO DE LA NATURALEZA.”

Formas parte de una saga de chefs, con tu familia en varias generaciones...

Así es, yo crecí en la pizzería que tenía mi padre, Juan José Plascencia, “Giuseppis”, que todavía existe, ahí descubrí mi vocación, y ya decidí quedarme en La Baja, ahora mis hijas fueron reconocidas con premio Michelin a la mejor *sommelier*, y otra como responsable de mixología en Animalón, la saga continua. En mi casa, entre mis hermanos o mis hijos, no se ha-

bla de otra cosa que de cocina, ni de política ni religión (ríe).

Animalón, Erizo Altozano, Café Savorios o Jazamango ¿Cuál es el símbolo de identidad de cada restaurante?

Cada uno tiene su historia, en todos hay pasión, Erizo inició como una cevichería peruana, venía yo de un viaje de Perú y me inspiró su cocina, pero después evolucionó y ahora ofrece pescado de la Baja, y cocina caliente de mar y tierra. Pronto abrirá nuevas sucursales, una en Cancún. Animalón, a la sombra de un árbol con más de 250 años, lleva décadas ofreciendo cocina de ingrediente con un menú, degustación y maridaje de vino y coctelería. Muy familiar, vanguardista, creativo, con atención al detalle e importancia en la música y el servicio. Finca Altozano es un asador campestre, tiene 14 años y es un clásico del Valle, ofrecemos codorniz, pollo, carnes, se hace pan, también hay barra de ostiones. Jazamango, en Todos los Santos, se encuentra detrás de una huerta donde se cuida el producto, hay asador de leña y una experiencia gastronómica muy completa y relajada, un lugar pegado a la naturaleza. Caffè Severios es un clásico, un lugar acogedor para sentirte como en casa, con amigos.

La sostenibilidad es parte de la manera de trabajar, así como el compromiso con la sociedad, algo que es muy fuerte con grandes acciones en apoyo a los más desfavorecidos.

Así es, no sólo se trata de ayudar a la naturaleza, sino también a las personas, co-



laboramos con las fundaciones Tijuana Sin Hambre y This is About Humanity, busco regresar a la comunidad que tanto nos ha dado. Ayudar a los niños siempre es una gran causa y quiero que sea un ejemplo para mis hijos.

**Sabemos que amas el producto
¿Qué te gusta más la tierra o prefieres descubrir tesoros en el mar?**

Tierra y mar, ambos me dan productos de calidad, siempre con respeto a la naturaleza y a las especies, en espe-

cial con los productos de mar, también me gusta mucho la agricultura, con los tomates, lechugas, mis verduras, y es que sólo con cuidado y respeto consigues el sabor auténtico de la naturaleza. ■

ENEKO ATXA
CHEF CON TRES ESTRELLAS MICHELIN

La excelencia es apasionante

UN GRAN TALENTO DE LA GASTRONOMÍA, TRES ESTRELLAS MICHELIN, CON RESTAURANTES EN MADRID, SEVILLA Y TOKIO. CHEF PRECISO E INNOVADOR ES, ADEMÁS, AMIGO DE HUBLOT.

TEXTO **JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO** FOTOGRAFÍA **CORTESÍA DE HUBLOT**

CON POCO MÁS DE OCHO RESTAURANTES alrededor del mundo, el chef de 47 años hizo una pausa para conversar con Gentleman México en exclusiva para hablar sobre la evolución de la cocina vasca y el equilibrio que logra entre belleza, sostenibilidad y sabor.

¿Se vive bajo mucha presión con las tres estrellas Michelin?

Yo creo que no es algo que sienta como presión, aprendes a convivir felizmente, el camino de la excelencia es apasionante.

Lo vives en primera fila. ¿Cómo ha evolucionado la cocina vasca que lidera la gastronomía mundial?

Justo acabamos de hacer un cambio de carta con nuevas propuestas y he visto que hemos acentuado nuestro acento vasco con chipirones Pelayo en una nueva versión, guisos de pescado zurrurutuna, platos nuevos que mantienen la esencia y el alma de los sabores, hemos hecho un sorbete con pimientos verdes al carbón. Veo que la cocina vasca y sus sabores me inspiran, me sale por inercia, los aromas gustativos, yo he conocido casi todas las cocinas del mundo, pero sólo sé hacer una cocina, la mía, eso sí, en un viaje contemporáneo.

Restaurante en Sevilla, Madrid, Tokio ¿Un desafío con nuevos productos y nuevo público?

Es un reto bonito, queremos impregnar nuestra alma vasca con ingredientes y tradiciones de otras cocinas. Salpimentar

con nuestra raíz vasca esas despensas de otros lugares, y respetar su gastronomía y los productos de su huerta.

¿Cómo te organizas con restaurantes tan distantes?

La verdad he aprendido a organizarme, yo era más anárquico, pero aprendes, te rodeas de profesionales que hacen equipo. Yo tengo un grupo de personas dedicadas a proyectos externos, y eso me permite dedicar tiempo a crear lo que me gusta, ellos trabajan con los equipos que tenemos en Tokio, Sevilla; el día a día para resolver, soltar nudos.

NO ME CANSARÉ DE BUSCAR PRODUCTOS Y MÉTODOS PARA UNA COCINA SOSTENIBLE Y SALUDABLE.

¿Qué importancia le das al tiempo?

El tiempo es el ingrediente secreto de la cocina. Cuando te dice un cliente que esto está muy bueno, muy sabroso, detrás hay cuidado, hay esmero, pasión. El secreto de nuestro sorbete de pimientos al carbón es tiempo.

Eres embajador de un reloj de estrellas, Hublot ¿Te ayuda a organizarte?

Sí, la verdad tuve la suerte de visitar la

manufactura de Hublot y vi su pasión, su artesanía, su cuidado, la precisión. Cómo respetan la tradición y trabajan la innovación. Me sentí como en casa. Tienen su artesanía, su visión contemporánea y su mirada al futuro. Con atención a los pequeños detalles. Quiero recalcar el equipo humano de Hublot, con Ricardo Guadalupe al frente. Cuando ves eso te mimetizas, yo no creo que mi compromiso con Hublot sea una alianza de hoy o de mañana, sino que durará en el tiempo.

Cocinando dicen que eres un poco suizo, meticuloso y preciso, ¿como un reloj?

Hay que conquistar los valores de la excelencia, en cada detalle, buscar lo mejor, atender a cada cliente con esmero. Detrás de la perfección hay mucho cuidado, mucha atención, tener bajo control todos los pasos. Es como un reloj, en Hublot cada pieza es fundamental, todo encaja hasta que el reloj llega a tu muñeca como una obra maestra. La gastronomía es igual, los mejores ingredientes aliados con una buena cocina para que lleguen excelsos a la mesa. Comparto con Hublot sus valores de tradición, innovación y excelencia.

Otra parte importante del reloj es la estética, ¿qué importancia le das a la estética en tu cocina?

Jamás renunciaré a la belleza. Es otro ingrediente secreto, en un plato es importante el sabor, el aroma, la textura, pero también la belleza, nos prepara, nos predispone para disfrutar. Tengo una jefa de cocina que es



Eneko Atxa porta un Hublot Big Bang Unico Gourmet con caja de acero de Damasco.



El reconocido chef en algunos espacios del restaurante Azurmendi, como la cocina, su catálogo de semillas y el huerto.

Eneko Atxa durante su visita a la manufactura de Hublot en Nyon, Suiza.



mexicana, Pilar Lojero, que es parte del secreto del éxito, la cocina mexicana está conquistando el mundo, sus ingredientes, su tradición, su cocina de calle, popular, su alta cocina. Es admirable.

¿Qué otras actividades te acompañan con tu reloj, ciclismo, deporte, buceo, fútbol, escalada?

A veces me preguntan, ¿qué ingrediente no te gusta?, y digo, ninguno, o me dicen ¿qué deporte no te gusta? Respondo, ninguno, porque todos me gustan, soy maratoniano, me encanta correr, me apasiona, pero soy deportista, disfruto todos los deportes.

Hublot es innovación y tu inquietud te lleva a buscar nuevas fronteras. ¿Qué importancia le das a la investigación culinaria?

Es fundamental, es curiosidad por nuevos

escenarios, creo que eso es común entre los cocineros, unir conocimiento, tecnologías, técnicas, como herramientas para un trabajo mejor, más eficaz.

La inteligencia artificial ¿ya está en la cocina?

Hay gente que se asusta al oír hablar de inteligencia artificial, yo creo que llegará como llegó el horno de microondas. Los hornos inteligentes son herramientas que te aportan, que te ayudan a ser más capaz de hacer cosas mejores, yo creo por ejemplo que la inteligencia artificial nos ayudará con esta tendencia cada vez más extendida de intolerancias, alergias, y nos puede ayudar mucho con eso, con una cocina más saludable.

Nombrado el restaurante más sostenible del planeta, tu gastronomía también está comprometida con la naturaleza,

consideras, ¿qué la cocina ayuda a un mundo mejor?

Muchos en el ámbito de la contaminación, la huella de CO2 piensan en el transporte, pero la alimentación tiene un papel importante, tiene algo que decir para crear un mundo más saludable. Somos imperfectos y aunque nos hayan reconocido por la labor sostenible hay mucho por hacer, no me cansaré de buscar productos y métodos para una cocina sostenible y saludable, más allá de energías, reciclaje de aceites para jabón, utilización de agua fluvial, composta, proyecto con la Nasa para la búsqueda de materiales que no contaminen, aprender a escuchar a otros compañeros, cambiar el mundo desde un restaurante como Azurmendi no es posible, pero es un granito cada día y al final del año son 365 granitos y ya es un montoncito. Yo soy optimista, veo a las nuevas generaciones llenas de conciencia y es un halo de esperanza. 

QUIQUE DACOSTA
CHEF CON TRES ESTRELLAS MICHELIN

La cocina sobresaliente

MAESTRO UNIVERSAL DEL ARROZ, DESDE EL MANDARIN ORIENTAL RITZ DE MADRID HA ALCANZADO LAS TRES ESTRELLAS MICHELIN Y SU RESTAURANTE FIGURA ENTRE LOS MEJORES DEL MUNDO.

TEXTO **JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO**

SABOREAR SU COMIDA es un golpe de ola del Mediterráneo. Con sabores fetiche como la gamba roja de Denia, de donde procede su cocina. Ha hecho universal los sabores de la costa de Valencia. Habla de su éxito con naturalidad, “Todo mi éxito en el Ritz con tres estrellas Michelin tiene mucho que ver con mi carrera en Denia, una cosa sin la otra no se entiende. Es un trabajo de mucha trayectoria, el cliente local cuando llegué al Ritz como director de gastronomía ya conocía mi cocina, ya la apreciaba y eso ayudó mucho. Madrid es una plaza muy exigente, una plaza que tiene dos puertas o la grande o la de enfermería. El reto era aportar lo mejor de mí mismo. Teníamos restaurantes con estrellas en Valencia, y ya teníamos el *savoir faire*, y lo que trato de crear en Madrid cuando aterrizo es un hotel gastronómico, algo que abrace cada experiencia *gourmet*, desde el desayuno a la coctelería, no hay niveles, hay estilos, con coherencia, me gusta crear un concepto gastronómico donde la experiencia del cliente puede ser variada sin salir del hotel”. Explica con emoción.

Antes de cerrar el hotel por remodelación, ya estuvo trabajando en la inspiración y diseño del concepto, “Tenía claro que el hotel siendo habitado por personas que no son de la ciudad debería hacer partícipe a Madrid y sus ciudadanos, porque hay un vínculo muy especial del Ritz con los madrileños, forma parte de su historia, abrió en 1910 y hay una relación afectiva con los ciudadanos, casi como si fuera un club de fútbol. No me podía ol-

vidar del madrileño, queríamos conectar con la sociedad”.

Desvela y relata cómo vivió el reto del Mandarin Oriental, “Dehesa es un restaurante de estilo por su oferta gastronómica, con un local que es una maravilla, cuando hablamos con los interioristas queríamos hacer una joya contemporánea, queremos que el cliente sienta que forma parte de la historia de un hotel centenario”. Y subraya: “Este fue el cuarto Ritz original que abrió el mismísimo César Ritz y con el recetario de Augusto Escoffier, padre de la gastronomía”.

“MÉXICO ME PARECE UNA DE LAS GRANDES POTENCIAS GASTRONÓMICAS MUNDIALES.”

Acaban de otorgar tres Llaves Michelin al hotel, otro regalo que ha recibido y le llena de orgullo, “La manera más universal de medir la alta gastronomía son las estrellas Michelin, tengo siete, también está el 50th Best, donde estamos los 14 del mundo, todas las listas son valiosas y nos valoran muy bien, pero luego hay reconocimientos a los que un chef no aspira, como es ser doctor *honoris causa* en Bellas Artes por la Universidad Miguel Hernández o que te dé el Ministerio de Cultura

de tu país la medalla de oro a las Bellas Artes es algo que no podía soñar. Y ahora con mi trabajo en Mandarin Oriental que Michelin reconozca nuestro hotel como único con tres llaves de Madrid es un espaldarazo a todo el proyecto gastronómico y rubrican un trabajo no fácil donde unir el servicio, la atención y la gastronomía en un marco maravilloso”.

Quique habla de las estrellas en México, “lo bueno de la cocina mexicana es que tiene historia, cultura y un saber hacer, que tenga una taquería en la calle una estrella Michelin es maravilloso, porque valora y aprecia las tradiciones. Michelin respeta las costumbres desde Bangkok a Nueva York sin imponer un modelo. La cocina mexicana debe profundizar sus raíces mexicanas. México me parece una de las grandes potencias gastronómicas mundiales”.

Dacosta nos habla satisfecho de su tierra. Que forma parte de su identidad: “He tenido la suerte de habitar uno de los espacios con una de las despensas y con uno de los recetarios más importantes de España, a un minuto y medio de la puerta de mi restaurante está la lonja de mariscos y pescados más importantes de la comunidad, vivo junto a uno de los mejores huertos más ricos del país, además tenemos trufas negras en Castelló, setas, ganadería, vegetación, cultivo de arroces, cítricos soy un privilegiado, soy afortunado”.

La sostenibilidad, otra clave que el chef destaca, “es un reto de este planeta, de los que lo habitamos, los cocineros y cocineras pintamos con los colores de la



naturaleza, es más que un deber. Debemos aprender de nuestras abuelas que compraban con base en la estacionalidad, y en mercados cercanos. Ahora la cultura de salazones es una tendencia, pero es ancestral. El pasado nos da respuestas.”

Y respecto al futuro y la IA lo tiene claro, “seguramente nos ayuda la inteligencia artificial como nos ayudó internet, pero habrá como en todo quien lo use bien y quien lo use mal”.

Le gusta conocer otras cocinas, “viajo mucho por trabajo, me apetece descubrir cosas que he leído y me interesan, visitar mercados donde está el corazón del pueblo, conocer la singularidad de cada localidad”. Empezó con 14 años en la cocina y por eso habla con conocimiento del futuro y las tendencias: “La cocina va hacia delante, siempre es innovadora, se adapta a la sociedad, ahora las tendencias son globales. Puedo aprender una técnica de Jor-

ge Vallejo y Jonatan Gómez Luna al instante, o una de Tailandia en horas. Hay tres tendencias claras, el crudo, no sólo el japonés, también de verduras, por una comida más sana, la manera de conservar los alimentos; con salazones, fermentados, kombuchas y cocina al vacío y; por último, el fuego como medio de combustión aromatizador de alimentos, maderas, carbones, con hornos, parrillas, no son tendencias de ningún país, son universales.” ■

JOSÉ RAMÓN URTASUN

PROPIETARIO BODEGAS REMÍREZ DE GANUZA

Placer dentro de una botella

EN LA BÚSQUEDA DEL SECRETO DE UN BUEN VINO CHARLAMOS CON EL CREADOR DE BODEGAS REMÍREZ DE GANUZA QUE NOS GUÍA POR LA INTIMIDAD DE SUS CREACIONES VITIVINÍCOLAS.

TEXTO **JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO**

EN TIEMPOS DE CAMBIO CLIMÁTICO, la Rioja Alavesa está destacando con unos vinos espectaculares, y es que en esa región hay un tesoro de 80 hectáreas que son las bodegas de Remírez de Ganuza. Nacidas en 1989 su éxito fulgurante ha llegado hasta México donde sus etiquetas son muy apreciadas.

Hablamos con su propietario, José Ramón Urtasun, al frente de una bodega que ha revolucionado el mundo del vino, maestros en el arte del tempranillo, tocan la excelencia tanto con sus vinos de guarda gran reserva Remírez de Ganuza como los jóvenes como Erre Punto o de alta gama como Viña Coqueta.

Llega a México con una cata de degustación espectacular, José Ramón Urtasun, responsable de la bodega y amante de nuestro país. Habla de la identidad de la etiqueta: “Como dices es una etiqueta muy conocida, sobre todo Remírez de Ganuza reserva, que comenzamos en 1992, y hemos ido creciendo poco a poco, pero de manera consistente, con un mercado consolidado”. Le preguntamos por el secreto de un éxito y una fidelidad, dentro de la Rioja, que les hace sobresalientes, “es un segmento muy competitivo, cuando vas a ferias como las de Alemania con tantos vinos piensas ¿Cómo es posible que me conozcan?, es un mundo muy atomizado, una de las claves es poder elaborar buenos vinos todos los años y que sea consistente, si tienes años que fallas hace que tu popularidad retroceda, si año tras año haces buenos vinos se suma la gente que te conoce”, señala. También trabajan territorios muy acotados para garantizar una calidad de uva, José Ramón es contundente: “para elaborar buen

vino lo primero que necesitas es tener buena uva y buenas viñas, no se puede dar lo uno sin lo otro, nosotros nos centramos en viñas viejas con una edad de 60 años, algunas la sobrepasan, es un cuidado de muchas personas y muchos años y generaciones, hay que cuidar a la viña, es como a las personas, si las cuidas va dar mejor vino, y hay que estar atentos para sustituir viñedos que mueren y que exista un equilibrio, las distintas procedencias de vino deben ser equilibrados, aromas de fruto, el

“EL MERCADO DE MÉXICO, ME FASCINA, SIEMPRE QUE VENGO LO DISFRUTO, HAY MUCHO ENTUSIASMO POR EL MUNDO DEL VINO”.

aroma de la bodega, la variedad de la uva, debemos tener uvas de mucha calidad. La viña vieja es de menos producción, pero de más calidad y sale equilibrada”. Nos explica, y reconoce que el cambio climático está modificando el mundo del vino.

“Cada vez es más frecuente los veranos de mucho calor, y hay añadas con exceso de calor, yo espero que volvamos a tener añadas frías”, dice esperanzado. “La zona norte de La Rioja está tomando más importancia, por altura y por estar en el norte, antes el sur era más

conveniente, porque las uvas que estaban más al norte tardaban mucho en madurar, y ahora es lo contrario, en el sur, hace demasiado calor, y afecta a la graduación de alcohol. Hace más calor, genera más azúcar y más alcohol, a más frío menos alcohol, pero más acidez”. Aclara.

Reconoce que los viñedos con uvas autóctonas, responden mejor al cambio climático, “sí, es muy interesante, años atrás, 30, 40, 50 años, el tempranillo tuvo mucho éxito porque maduraba antes y ese éxito hizo que muchos eliminaran otras variedades de uvas, pero ahora el tempranillo sufre mucho, sin embargo, otras uvas como la garnacha, el mazuelo o graciario resisten mejor a las temperaturas excesivas”, argumenta.

“Con el vino te reinventas”, señala, “muchas veces como críticos de que se tomen ciertas decisiones, pero todo evoluciona, también en la manera de cuidar el viñedo, el clima, el mercado, etc”.

Urtasun habla de la importancia de romper fronteras, la internacionalización, “una marca que aspira a perdurar tiene que ser global, en España vendemos un 60 %, pero es muy importante hacer marca en todo el mundo, nuestro reconocimiento en España y México es muy regular, pero hay países donde somos desconocidos”.

A su juicio, “la clave es dar satisfacción, que cada vez que abras una botella nuestra te satisfaga, que sea una sorpresa y te dé placer. Beber por beber me parece poco interesante, hay que aportar gusto, placer y disfrute”.

Con una buena formación en ciencias de la naturaleza se pronuncia sobre el auge de los vinos biológicos, naturales, biodiversos, “yo casi diría que ningún vino es natural,



es fruto de cultivo por la intervención humana, en la manera de organizar parcelas, es un producto hecho por el hombre, la mano del hombre es decisiva, pero este discurso cala, este segmento está creciendo, pero creo que es importante la calidad, muchas veces ocurre que pruebas un vino natural y tiene defectos y te dicen “pero es que es natural”, pero una cosa no debe implicar la otra. Un proceso ecológico no debe implicar hacer vinos de peor calidad. Creo que hay mucho que matizar”, opina y continua: “En todo esto

de los vinos, con el debate si es más importante la viña o la bodega, creo que todo es fundamental, es como un restaurante, se esfuerzan en tener el mejor producto, la mejor carne, los mejores vegetales y luego cocinarlos con maestría, si vas a un restaurante de alta gama existe buen producto y buen cocinero, con el vino ocurre igual mucha calidad en las uvas, pero un buen tratamiento.”

Reconoce que ahora “estamos en un momento en el que hay una crisis, una crisis importante, el consumo está descendien-

do, pero hay más cantidad de gente que busca vinos de calidad. Aunque es complicado para la industria, a la larga nos va a llevar a cosas grandes.”

Por último, destaca “El mercado de México, me fascina, siempre que vengo lo disfruto, hay mucho entusiasmo por el mundo del vino con una gastronomía fantástica y muchos grandes chefs, y una gran cocina tradicional que es perfecto para que triunfe un buen vino, para disfrutar de la comida, de la bebida y de la compañía.” ■

PORTADA





The Macallan celebra

200 AÑOS CON UNA OBRA MAESTRA

LA TRADICIÓN HISTÓRICA DE THE MACALLAN ES SÓLO EL PRÓLOGO DE UNA HISTORIA QUE
SE EXTENDERÁ POR MUCHOS AÑOS MÁS CON LA LLEGADA
DE *TIME SPACE* Y *TIME SPACE MASTERY COLLECTION A JOURNEY THROUHG TIME TRAVEL*.

TEXTO **JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO**

¿CABE UNA LEYENDA en un vaso? Si es de The Macallan, sí. Ya fueron capaces de poner a México en una botella en su edición limitada con el chef Joan Roca para el día de Muertos. Ahora el proyecto es de otra dimensión. Celebrar 200 años del excelente whisky de malta, pero no es un cumpleaños de nostalgia, sino de futuro, de vanguardia, de innovación que nos habla ya de los próximos 200 años. Brindamos por la excelencia de esta destilería que la transmite gota a gota.

Han pasado dos siglos desde que Alexander Reid, fundador de la marca, destilara el primer lote de whisky en sus pequeños alambiques en Speyside, Escocia, en 1824, comenzando así el extraordinario legado de whisky escocés de malta.

Aquí vienen las sorpresas, la primera es el lanzamiento de TIME: SPACE, una obra de arte e ingeniería, un decantador con dos cámaras que alberga el whisky más antiguo jamás lanzado por The Macallan. Nada menos que 84 años, un trago legendario, algo único, una obra maestra de aromas. Seguimos con propuestas disruptivas para la segunda sorpresa, la firma presenta a la vez un segundo *single malt* que hará historia, marca el inicio de la nueva destilería y se estrena con un whisky de 5 años, el whisky más joven jamás creado por The Macallan. Unidos el tiempo y el espacio.

La joya de TIME: SPACE viene muy bien acompañada, un decantador *vintage* de 1940 que lo hace todavía más exclusivo, justo con 84 años, y el primer lanzamiento de la nueva destilería que acaban de fundar en 2018 con cinco años de andadura. Ambos whiskies están separados en un mismo decantador, algo único. Por su parte, TIME: SPACE MISTERY es un *single malt* que ofrece un homenaje a los pasados *whiskies masters* que emplearon su sabiduría entre excepcionales barricas de roble. Madera, tiempo y talento, claves de una destilería que va más allá de los siglos.

Estas piezas de colección se van a disfrutar mucho en México, porque como señala Juan Barbatos, Regional Education Manager, “México es un mercado muy poderoso para el whisky y es motivo de orgullo que nuestro país siga creciendo en los *single malt*, cada vez hay más cultura del whisky y de sus valores gourmet y de calidad”.

Estos whiskies excepcionales que ahora se presentan van más allá de la botella o la etiqueta, simbolizan un viaje en el tiempo, la maestría de la destilación obra el milagro, unos recipientes que hablan de la unión de la firma con el arte, con la creatividad, con el ingenio y la exclusividad de presentaciones hechas a la medida. En un whisky The Macallan se unen de manera orgánica la ingeniería de vanguardia con la artesanía ancestral y donde ambos elementos se abrazan a barricas centenarias con el río Spey como testigo.

TIME: SPACE requiere una explicación, una descripción, es algo nunca visto, un decantador con dos cámaras donde convive lo más antiguo del mundo jamás lanzado por The Macallan, con 84 años de edad, como hemos señalado y un segundo *single malt*, el “Benjamín” de la familia, el whisky más joven embotellado por The Macallan. Cin-

co años, un niño prodigio del whisky. Mientras que TIME: SPACE Mastery es un whisky escocés sofisticado que celebra con orgullo 200 años de historia. Una unión de creatividad y naturaleza. Es una propuesta donde el legado y el futuro se unen, convergen en el espacio para darnos un mensaje de esperanza que nos invita a respetar la naturaleza para poder seguir recibiendo estos legados que nos ha dado.

Pensamos ya en los próximos 200 años de respeto, de creación, pero también de sabiduría y tradición. Kirsteen Campbell, Master Whisky Maker de The Macallan ha señalado: “Fue un privilegio absoluto poder mirar hacia el pasado y seleccionar existencias de los años cuarenta para honrar y celebrar nuestro 200 aniversario. Como equipo dentro de la destilería, nuestros roles son únicos, ya que podemos viajar en el tiempo seleccionando expresiones del pasado que elaboraron nuestros predecesores, mientras simultáneamente preparamos barricas para las futuras generaciones de destiladores y consumidores. Oler, probar y seleccionar un whisky creado hace más de ocho décadas es una ocasión excepcionalmente rara en la vida de un Whisky Master, y una que atesoraré siempre”. Mientras que para la *single malt* de 2018, la experta Whisky Maker agrega “la posibilidad de seleccionar una barrica más joven generó mucha emoción en la sala de muestras por la oportunidad de dar un vistazo al futuro de The Macallan. Ese año marcó el inicio de la producción en nuestra nueva destilería, un momento verdaderamente significativo que debe ser celebrado. A través de una fusión de arte y ciencia, hemos asegurado la continuidad del carácter de nuestro whisky”.

Hablando de la segunda expresión TIME: SPACE Mastery, Euan Kennedy, Lead Whisky Maker explicó: “Inspirados por los antiguos maestros, exploramos a fondo nuestros almacenes para capturar las complejas influencias de la sazón de las barricas, el origen del roble, el tamaño de las barricas y el carácter de la destilería en una botella increíblemente especial, con la elegancia del roble europeo en el corazón de esta creación”.

“Con whisky extraído de nuestra excepcional colección, existen influencias distintivas de barricas armonizadas con vino de Jerez de roble europeo y roble americano, barricas de bourbon de roble americano y las mejores barricas de relleno. Juntas, crean capas de complejidad y profundidad en aromas, sabores y texturas”. Esta exquisita expresión encarna la maestría de The Macallan en la destilación de whisky y el compromiso de proteger y nutrir este arte para el futuro.

Finalmente subrayar que TIME: SPACE está disponible únicamente por invitación, mientras que The Macallan TIME: SPACE Mastery estará disponible para compra directamente con The Macallan, sujeto a disponibilidad y ubicación, así como a través de un sorteo exclusivo para miembros de The Macallan Society en Reino Unido y Europa. Empieza la carrera para alcanzar este diamante, un whisky para brindar por la excelencia. ■

themacallan.com



¿A QUÉ SABE UNA OBRA MAESTRA?

Estas son las notas de cata incluidas en Time: Space Collection una aventura en el paladar que hace viajar en el tiempo y ofrece una esperanza de futuro para los próximos 200 años de The Macallan.

TIME SPACE

Vintage 1940 | Añejo 84 años

Nariz: Chocolate oscuro, jengibre, dátiles y cuero, combinados con roble antiguo y delicados toques de turba aromática y café molido.

Paladar: Piña asada y duraznos horneados que llevan a jengibre cristalizado, toques de anís, mermelada de mora y un suave humo de leña. Notas de resina permanecen en el paladar junto con azúcar caramelizada.

Final: Un final extremadamente largo con notas de chocolate oscuro y roble tostado.

ABV: 43.4 %

TIME SPACE

Vintage 2018 | 5 años

Nariz: Notas vibrantes de manzana verde fresca y peras maduras, que llevan a *toffee*, miel, natilla de vainilla y suaves especias de madera.

Paladar: Sultanas y manzanas

horneadas se desarrollan en un hojaldre mantequilloso espolvoreado con azúcar. Siguen toques de limón y lima, junto con galletas de vainilla.

Final: Un final medio, cremoso con roble dulce.

ABV: 54.9%

TIME: SPACE Mastery

Nariz: Dátiles Medjool, higos horneados dulces y rico chocolate con leche acompañados de delicados toques de miel y un carácter tropical que recuerda al mango seco y la papaya madura. Todo encapsulado por el complejo dulzor del roble.

Paladar: Frutos secos remojados en vino Jerez, mermelada de naranja y miel. Notas suaves y especiadas de jengibre y canela.

Final: Estallan notas de piña caramelizada y vainilla cremosa, que persisten junto con un equilibrio de sutil chocolate oscuro y café.



RETRATAR EL SABOR

IGUAL QUE UN CHEF, IGNACIO URQUIZA TOMA COMO INGREDIENTES LA LUZ, COMPOSICIÓN Y DISEÑO, EL RESULTADO DE 50 AÑOS DE EXPERIENCIA CON SAZÓN FOTOGRÁFICA.

TEXTO **JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO** FOTOGRAFÍAS **IGNACIO URQUIZA**

ES UNO DE LOS FOTÓGRAFOS de cocina más destacados del mundo, su libro con el chef Eduardo Palazuelos *Acapulco de mis sabores*, (Ed. Culinaria Mexicana) ganó la medalla de oro de los Gourmand Awards.

Ha retratado los mejores chefs y recetas de México. Ha publicado casi 200 libros, una cifra más que admirable. Fuego, luces, producto, salsas, carnes, pescados, posan para sus imágenes como modelos. Su talento es despertar el apetito en cada imagen, sin trucos ni trampas.

Hijo de un gran aficionado a la fotografía, en lugar de cuarto de juegos tuvo un taller de fotos y un cuarto oscuro para revelar. Con más de 50 años en la fotografía ha trabajado también para campañas publicitarias o para retratar las estrellas

Michelin de París. Se ha formado y trabajado con grandes fotógrafos como Oliviero Toscani o Renato Sala. Con Patricia Quintana hizo el libro que marcó su vocación *The Taste of Mexico*. Desde entonces ha trabajado con numerosos maestros de cocina, nacionales e internacionales, ha creado un taller de formación de fotógrafos y es jurado de numerosos certámenes gastronómicos porque además de buena vista, tiene buen gusto, es un *gourmet* que ama lo que fotografía. Él mismo dice sobre su gusto por la comida y la fotografía, “Si no, no lo transmites, me sigue emocionando el reto de cada platillo”.

@ignaciourquiza
studiourquiza.com



Nacho Urquiza reflexiona la gastronomía mexicana con su lente desde 1978.



El trabajo de Urquiza ha sido reconocido a lo largo de carrera con premios entre los que destacan los *Gourmand Awards* o la Medalla Ricardo Muñoz Zurita al mérito por su fotografía en 2019.



“SOBRE TODO,
MANTÉNGALO SIMPLE”

AUGUSTE ESCOFFIER

(Padre de la cocina moderna y alta cocina francesa)





La luz, composición y diseño son las máximas de Nacho Urquiza al momento de capturar un platillo.



ESPECIAL GOURMET

LOS
50
MEJORES
RESTAURANTES
DE MÉXICO



Un año más en la búsqueda de los sabores y sus intérpretes más reconocidos.
Todos valorados por nuestro riguroso y exigente jurado donde se toma en cuenta la cocina,
el ambiente, decoración, experiencia culinaria hasta la carta de vinos.

Descubrimientos, clásicos persistentes y lo más selecto
de la escena gastronómica mexicana.



Acre (SAN JOSÉ DEL CABO)

Reconocido en la Guía Michelin México como lugar recomendable, nos ofrece una mirada universal de la cocina local. Un trabajo admirable y una experiencia culinaria completa con coctelería de altura. Sus ingredientes, que llegan de huertas cercanas, así como su labor de apoyo a comunidades cercanas de agricultores y pescadores, les ha valido la estrella verde Michelin para premiar su labor de sostenibilidad y alta cocina. Ofrecen la abundancia de Baja California, con creatividad y respeto a la naturaleza. **acreressort.com**



Alcalde (GUADALAJARA)

El crecimiento gastronómico de Guadalajara es admirable, y ahí sigue entre los líderes del lugar el restaurante de Francisco Ruano. Con una sólida formación en cocinas como la vasca, ha sabido evolucionar para ofrecer una cocina singular con sello de calidad. El espectáculo comienza con el emplatado, sigue con el sabor y la nobleza de una cocina auténtica, que respeta la estaciones, la creatividad y el reto de la excelencia cada día. El reconocimiento de este chef se confirma en su numerosas distinciones, sin duda una recomendación que nunca falla. **@restalcalde**



Aldea Xbatun (MÉRIDA)

La revolución culinaria de una familia maya yucateca que ha recuperado sabores ancestrales, una labor de arqueología de aromas y recetas encomiables. El lugar se encuentra en una aldea a las afueras de Valladolid, una comunidad rural. Como ellos mismos señalan es una travesía ancestral que compite con los mejores restaurantes de América. Ofrece talleres de cocina y platillos como sikil pák, Dzotobichay tamal de chaya y semilla de calabaza o pibil kax, pollo marinado con naranja agria, achiote y especias, envuelto en hoja de plátano y enterrado en horno de tierra por dos horas. **aldeaxbatun.com**



Alfonsina (OAXACA)

Lugar de referencia para cuantos quieren conocer esta capital gastronómica de la Republica. Aquí acuden en peregrinación amantes de la cocina y chefs de todo el mundo, como Dabiz Muñoz. Culto a la cocina oaxaqueña, sus productos y su tierra. Un milagro fruto del cariño al recetario mexicano de madre e hijo, dos generaciones: Doña Elvira, que empezó preparando su cocina en distintas localidades y Jorge, quien trabajó en Pujol, Ciudad de México y Cosme, Nueva York, pero que siempre en su alma llevó a Oaxaca, donde creó con su mamá este templo gastronómico. **alfonsina.mx**



Animalón (VALLE DE GUADALUPE)

El chef Javier Plascencia cumple el sueño de una cocina que mira al cielo y a la tierra. Destaca su visión universal con platos de barbacoa braseada con cerveza y envuelta en hoja de plátano, poseedor de maestría en la cocina ahumada, al vapor, y ceviches. La familia Plascencia es una saga al servicio de la gastronomía mexicana, con su hija Laura, elegida como mejor *sommelier* de México, que completa la experiencia gastronómica inolvidable, con todo merecimiento su estrella Michelin. Ojo al kampachi con aguacate congelado y tostada de maíz azul. **animalonbaja.com**



Aúna

Bajo la dirección del chef Jorge Vallejo, con dos estrellas Michelin y el talento de Fernando Torres, este espacio se ha consolidado como una de las propuestas más interesantes de la ciudad en los últimos años. En su joven andadura ya ha sorprendido con su recetario mexicano. Respeto a los sabores locales y una cocina colaborativa con muchas influencias, descubrimos flores de calabaza rostizadas con cremoso de hongos con guayaba y salsa macha; buen pescado, como la trucha asalmonada; Jaiba de concha suave con *curry* y otras delicias donde los aromas sorprenden. **auna.com.mx**



Balcón del Zócalo

Quizá el restaurante con las mejores vistas de la ciudad, pero sobre todo por las vistas a sus platillos, cuya creatividad da vértigo. El chef Pepe Salinas, de los más brillantes de nuestro país, hace una cocina innovadora, comprometida, bien armada y generosa. La experiencia del restaurante llega desde el inicio cuando ves hornear pan, preparar tortillas, o una cava de cristal donde se prueban maridajes. Tienen su taller de innovación y menús muy comprometidos con homenajes a la mujer, al planeta tierra, y al agua.

balcondelzocalo.com



Cocina de Autor (LOS CABOS)

Un rincón de emociones, una cocina valiente donde las sensaciones y recuerdos forman parte del menú. Una cocina sofisticada que lo niega, con menú de 8/10 tiempos, para un escenario donde se exige una vestimenta adecuada. Empieza el desfile de esta cocina con *glamour*: ostiones y aguachile de manzana, *king kampachi*, el callo de hacha con mantequilla de *miso* con *tom yum*, solomillo con puré de raíz de apio, betabel pochado o setas *maitake*. Una fusión de culturas y una obra de arte de sabores. Este paraíso frente al mar está dentro del hotel Gran Velas de Los Cabos.

loscabos.grandvelas.com.mx



Carmela de Morada

El nuevo proyecto de Gabriela Ruiz es un espectáculo desde el diseño del lugar hasta su cocina, hecha como siempre con cariño y honestidad. Un recetario que nace del corazón, ahora en su etapa de madre, todavía está más acentuada su generosidad, su cariño y la madurez de su cocina. Fantasía, donde no faltan los chiles en nogada, ni el fuego ni la pasión. Un sueño largamente perseguido: tener un restaurante en la Roma, que ya es un punto de referencia. Carmela y Sal sigue con su cocina de altura, se incluye en las recomendaciones de la Guía Michelin México. **@carmelademorada**



Carmelita Molino y Cocina (TIJUANA)

Un lugar con encanto que debe su nombre a la abuela del chef, José Figueroa. Acogedor lugar, un comedor en Tijuana que te hace sentir la generosidad de una cocina y un equipo que busca emociones. El maíz es la estrella, y llega de granjas familiares. Tortillas exquisitas, sorprendente tamal del día, chilaquiles como nunca los habías probado, enmoladas del huerto, buenos ceviches y flautas. Aquí se disfruta desde el desayuno hasta la cena, ensalada de betabel, rib eye sonoreño, variedad de asados, de marisco fresco. Una fiesta donde el diez se lo llevan la cocina y la hospitalidad. **@lacarmelitaj**



Casa Biznaga (LEÓN)

"Nuestro menú es una explosión de sabores y texturas, con platos que fusionan la cocina mexicana con toques internacionales, y una coctelería que despierta los sentidos con mezclas creativas y exóticas. ¡Te esperamos!", escriben en sus redes sociales, y no paran los elogios al servicio. Se unen los tacos y pizzas con sorpresas creativas como el *risotto* verde de camarones, espaguetis al chipotle y otras fantasías. Además, una buena mixología endémica en un lugar único con zonas verdes para disfrutar una muy interesante experiencia culinaria.

@casabiznaga



Cocina M (URUPAN, MICHOACÁN)

Esta cocina es un monumento a la cocina michoacana, pero como ellos señalan, con un corazón sin fronteras. Su menú de temporada mira a la tierra y al agua, carpaccios deliciosos, trucha zarandeada y tratada con sabiduría, escamoles, *short rib* y tuétano, molcajete michoacano, *raviolis neri* de marisco, taquitos de chicharrón de atún, setas, cuando las hay en temporada de hongos, salmón en ají amarillo, buenas brasas y un buen servicio en un ambiente donde la pasión por la cocina se respira.

@cocinaM/cocinam.com



Conchas de Piedra (VALLE DE GUADALUPE)

La guía señala que "este emprendimiento rústico-chic es fruto de la colaboración entre el restaurante Deckman's en el Mogor y Casa de Piedra". En él cada uno aporta lo que mejor sabe hacer, cocina de mar; además de vinos espumosos, por un lado y cócteles fabulosos, por el otro. A eso se añade un entorno acogedor, con mesas compartidas. Deckman, chef maestro en el fuego vivo y un amante del Valle de Guadalupe, su fantasía con el universo de las conchas es única y aquí encuentra su máxima expresión.

@conchasdepiedrac



Contramar

Aquí empezó todo, por lo menos la tosta de atún, la mirada *cool* a la cocina de México, la búsqueda de proveedores sostenibles, del producto de calidad. Gabriela Cámara es una pionera, y tras la sabiduría de talento están éxitos como Caracol de Mar, recomendado por Michelin. Aguachiles, ceviches y tostadas se sienten aquí como en casa y la experiencia gastronómica siempre es una maravilla con el cuidado a todos los detalles, el pan, los postres, el servicio, sin duda una visita obligada para cuantos visitan nuestra ciudad, entre tantas novedades está este templo, esta catedral del mar. **Contramar.com.mx**



Damiana (VALLE DE GUADALUPE)

En el corazón del Valle, dentro de los Viñedos de la Reina, respetando el entorno que le vio nacer, este restaurante ofrece una cocina de lujo, por su sencillez, por su frescura, por su espacio bajo los árboles y su nobleza. Cocina agradecida con el mar y la tierra. Esteban Luis obra el milagro, comida bajo los árboles de pirul. Un festival de productos con carnes, pato, conchas variadas, verduras y un emplatado artístico que contribuye a disfrutar esta experiencia de sabores entre viñedos con presentaciones admirables. Su manejo de los productos cercanos de manera sabia le ha valido una estrella Michelin. **@damiana_vg**



El Jonuco (MONTERREY)

Un restaurante que explora, profundiza y comparte la cocina del norte con sabor auténtico, y la carne como protagonista en todas sus versiones, Greña de carne seca asada, carne frita de cordero, tuétanos, cabrito asado, pollo negro, arrachera, agujas de *rib eye*, el infierno del vegano, las delicias del nortño. Guisos de rancho y parrillada se suman al festejo de una cocina que celebra sus orígenes, la vida del campo, la ganadería, el huerto. Con contundencia, pero calidad, con esmero, por eso se ha ganado el reconocimiento de los locales que de carne saben mucho. **Eljonuco.com.mx**



Eloise Chic Cuisine

Una cocina seria, rigurosa y respetuosa con el gran recetario francés, su calidad nunca defrauda. Los clásicos como la sopa de cebolla, el *magret* de pato, *foie-gras*, tartar de res, o los mejillones se unen a platillos muy especiales como el de Pesca Amandine, el *coq au vin*, carpaccio de betabel, *short rib* de res de *bourguignon* o millojas *escargots*. Todo se acompaña de una propuesta de vinos excelente que elevan esta fantasía gastronómica. Pero lo que destaca sobre todo es el oficio de este chef, que juega en todas las canchas con resultado sobresaliente. **@eloise_rest**



EM

El chef Lucho Martínez se ha ganado a pulso un puesto entre los grandes chefs de México, gracias al cuidado de cada plato sublime hace que la visita a EM sea inolvidable, ya nos deleitó con Emilia y con cada proyecto que aborda: Martínez, Café Tormenta o Ultramarinos. Su cocina es poco convencional donde une técnica y sabores que hablan de su influencias entre Japón, Francia y México. Reserva un espacio en la mesa del chef, un lugar acogedor. Pure de huitlacoche, ostiones con espuma de manzana, atún con escamas fritas, material que maneja con maestría. **@Em.rest**



Esquina común

Merecido reconocimiento a este restaurante misterioso que abre sólo al final de la semana y se reserva por Instagram, logrando ser la azotea más deseada por los *foodies*. Un lugar original para una cocina original que no decepciona, detrás está la chef Ana Dolores González y su equipo que hace ilusionismo con los ingredientes. Hay oficio y conocimiento, por eso sus apuestas son acertadas. Menú degustación y ricos pescados del día, interesante bacalao a la plancha con mole verde. Sutil manejo de las verduras y las texturas, todo viene envuelto con un sello de calidad. Cocina de amor. **@esquinacomun**



Fabia Cocina de Campo

Con dos chefs de garantía al frente, Cuqui Martínez y Abel Hernández, abre sus puertas Fabia, con una propuesta que ofrece cocina que va de la granja a la mesa. Y con vistas al jardín, porque la naturaleza es protagonista. El huerto también está en el interior del restaurante, en un ambiente cálido y acogedor. Las lentejas se alegran con *curry*, los colores llenan los platos. Al contrario de otras cocinas nutricionales, sinónimo de aburridas, aquí los chefs han querido festejar la naturaleza, con menús divertidos, sencillos y balanceados. **@fabia_cocinadecampo**



Fauna (VALLE DE GUADALUPE)

Fue pionero en ofrecer alta cocina y naturaleza en Baja California. David Castro Hussong y su equipo han contribuido a convertir el Valle de Guadalupe en un destino gastronómico. Atentos a la naturaleza, la huerta y el mar, ofrece una cocina creativa, superlativa, para vivir los sabores de una tierra generosa. Un recetario que respeta el campo y la tradición, pero no deja de innovar. Canelón trufado de pularda, corazones de alcachofa como nunca los habías visto. Un escenario natural al que se suman los postres de Maribel Aldaco Silva que son perfectos. **@faunarestaurante**



Gaba

Un restaurante con propuestas desde la mañana hasta la tarde, pese a su sencillez ha llamado la atención de la guía Michelin. Encontramos ideas sorprendentes como el pate y legumbres, y una muy bien ejecutada chuleta de cerdo Berkshire con piña, mollejas, ensaladas, una cocina honesta que cuida cada detalle con una pasión que conquista. En poco tiempo se han situado entre los destacados de la ciudad. Carnes, verduras y postres en un ambiente cálido, acogedor y con una cocina que es una apuesta sincera por la calidad y el producto, que se muestra con pleno sabor. **@gabacondesa**



Galea

Es una de las sensaciones del momento, empezaron con el apellido de restaurante italiano, pero su cocina va más allá, su presentación del corte *york* con lasaña, la reinención de platillos de pollo con nuevas recetas, tartar de carne con mostaza artesana, *raviolis doppi* con doble sabor, puro ingenio, col rellena de camarón. Rafael Zaga ha sabido unir su experiencia de estrellas Michelin en Nueva York con la sencillez, el ingenio y el ingrediente mexicano. La parte dulce, gracias a @michelccatarata es otro de los grandes aciertos de este restaurante, brilla a un nivel muy alto. **Galea.mx**



Ixi'im (MÉRIDA)

El chef Luis Ronzón, con la colaboración de Jorge Vallejo, realiza una gran labor de rescate de los sabores mayas otorgando una mirada contemporánea y de altura. Un trabajo asombroso de rescate y recuperación de productos autóctonos, una fusión soberbia de la tradición y la modernidad. Ubicado dentro del hotel Chablé, un escenario de una antigua hacienda henequenera, así Ixi'im ofrece una mirada universal sobre productos locales, pero con un nivel internacional. Aquí la mesa es un espectáculo gastronómico y cultural.

lxiimrestaurant.com



Koli, Cocina de origen (MONTERREY)

Una cocina ensalza el recetario nortero con orgullo, aparecen, sublimes, clásicos como la carne seca, trucha con aguachiles, chicarrón nortero, lechón, cabrito o carne asada con ajo negro. Su fidelidad a su idea de cocina y la calidad le ha valido figurar entre los 100 mejores de América Latina y ahora una estrella Michelin. Los hermanos Rivera, como los Roca en Girona, se reparten las tareas para alcanzar la excelencia. Atención a su mole neoleonés, y también a los pescados y camarones, una "cocina de bárbaros", dicen ellos, pero nosotros decimos una cocina bárbara. **koli.mx**



Jowong

Otra de las sorpresas del año es este restaurante coreano en la Condesa, con un recetario innovador y de calidad. Disfrutamos desde los esquites crujientes al pollo frito hasta platillos más sofisticados como el *risotto* de limón y cangrejo, pulpo crujiente, fideos de trigo con salsa de camarones. Olvida tu mirada tradicional a un restaurante coreano, esto es una versión contemporánea, incluso con acento neoyorquino, una fusión cultural de resultado extraordinario, macarela braseada, pasta con hongos y muy buenos postres. Un festín coreano.

@jowong.mx



La Meche (MEXICALI)

La Meche sitúa por primera vez un restaurante de Mexicali en nuestra guía y es que su propuesta es rica, creativa y atenta a la tradición, cocina de barrio. Platillos con tacos singulares y buena mixología que acompañan desde el desayuno hasta la tarde. Su *brunch* ya se ha hecho muy popular, sorpresas como tostada de pozole, esquite de coles de Bruselas, frijoles puercos con calamar frito y mozzarella, ceviches con caracol de mar, los platillos son 3D por sus dimensiones y su creatividad. De postre una panacota de mezcal que tiene la forma del jabón zote, humor y sabor. **@lamechecocina**



Ladurée

160 años seduciendo paladares en París, ahora en Polanco. Evolucionó de panadería a pastelería y salón de té pero después se convirtió en un restaurante. Más allá de sus famosos *macarons* en todas sus versiones y sabores, ofrece una cocina con acento francés, que se puede disfrutar desde el desayuno hasta la comida, cuenta con opciones a domicilio. Un lugar refinado, con una cuidada decoración, atractiva puesta en escena, el marco perfecto para una cena parisina en Ciudad de México. También, se puede de Ladurée en Casa Hotbook, Monte Líbano 280. **@laduree.mexico**



Le Chique (CANCÚN)

La cocina de Jonatán Gómez Luna es garantía, y este lugar ya es una institución. Todo un espectáculo y un juego de sensaciones donde participan todos los sentidos, la vista, el tacto, el olfato y sobre todo el gusto. Con su talento llega ahora a México con un nuevo restaurante que acaba de abrir: Octavia, donde demuestra una vez más que su cocina no tiene fronteras ni límites. "Hacemos todos lo posible para crear una experiencia memorable para nuestros huéspedes", señala Jonatán y cierto que lo consiguen.

lechiquerestaurant.com



Los Danzantes (OAXACA)

Más de 20 años mostrando las maravillas de la cocina oaxaqueña, con creaciones innovadoras donde juegan con clásicos como la hoja santa o los moles en diferentes variedades. Un gran escenario para disfrutar una cocina que ya es reconocida en todo el mundo, como los mezcales de esta tierra, que ellos mismo fabrican. Ha merecido una estrella Michelin y una estrella verde por sus prácticas sostenibles. Ellos mismos destacan el ritual gastronómico del México ancestral y el moderno. Una degustación que va más allá de la comida, unos sabores que te conectan con la tierra.

losdanzantesoaxaca.com.mx



Lunario (VALLE DE GUADALUPE)

En el interior de la vinícola Lomita, se ofrece una cocina honesta y creativa que ha merecido una recomendación Michelin y forma parte de la revolución gastronómica de Baja California como destino gourmet. La chef en un escenario muy contemporáneo ofrece un menú degustación que cambia cada luna llena. Sheyla Alvarado señala con orgullo, "nuestro menú degustación mensual está elaborado con ingredientes locales de temporada, procedentes básicamente de la granja, huerta, corral y colmenas de nuestra propiedad". Estrella verde Michelin.

restaurantelunario.com



Levadura de Olla (OAXACA)

Una cocina que se inspira en la Sierra Norte Oaxaqueña, su joven chef, elegida la mejor entre los noveles por la guía Michelin, Thalia Barrios, se inspira en los fogones junto a los que creció, así como en el recetario de su abuela. Una cocina colorida y alegre que respeta la naturaleza, las estaciones y la huerta. Destaca Michelin que las verduras tienen prioridad sobre la carne; sus tamales sin carne, receta, otra más, heredada de su abuela. Pronto descubrió que la gente busca la cocina de los pueblos, un espacio cargado de futuro. [@levaduradeolla](https://www.instagram.com/levaduradeolla)



Macuitl Molino (CUATLANCINGO, PUEBLA)

Su chef, Gustavo Macuitl, ya no es una promesa, es una realidad consistente que desde su ubicación a las afueras de Cholula ha creado una cocina única que respeta las raíces e investiga. Desde una postura apegada a la tierra, "sembramos cosechamos y defendemos la huerta", señalan. Juega con maestría con el maíz, los moles y los frijoles, tamales de maíz con hongo de lluvia, picaditas de huevo de codorniz, tartar de cecina con flor de calabaza. Una imaginación que está escribiendo páginas nuevas de nuestra cocina. [@macuitl.molino](https://www.instagram.com/macuitl.molino)



Máximo

Para muchos el mejor restaurante de nuestro país, donde disfrutamos de una cocina que ama el producto, que no deja de sorprender y con unos sabores llenos de elegancia y sutileza. Ofrecen la mejor versión del producto disponible. Algunas cosas que podemos encontrarnos en el menú, la tlayuda de cangrejo de concha suave, su medio pollo orgánico frito en BBQ, raviolis de requesón y parmesano, con jitomate y hongo *porcini*. Pero lo que proponga cada día es un acierto por su apuesta por llevar a su cocina lo mejor. Casi nadie entendió que no mereciera estrella Michelin. maximobistrot.com.mx



Meroma

Una gastronomía fresca y contemporánea que se disfruta desde el inicio con las botanas como alcachofas baby con jocoque seco o los pimientos de padrón. Seguimos con *carpaccio* de pulpo, ceviche de pargo, tartar de res de rancho con macadamia y yema marinada, jaiba suave o cordero al grill. Una cocina generosa, creativa, perfecta como propuesta urbana. Y merece la pena dejar un espacio para los postres como su helado de vainilla con sal de mar, expreso y amaretto o sus natillas de cacao y quesos artesanos. meroma.mx



Migrante

El chef Fernando Martínez Zavala no para de crecer en creatividad, en propuestas, en sus fronteras gastronómicas y en la calidad que ofrece diariamente en su cuidado menú. Con su sencillez ha conquistado a los grandes paladares, incluido Michelin que lo recomienda en su reciente lista mexicana. Este reconocido chef es capaz de mostrar su cocina en cualquier escenario, pero recomendamos su restaurante Migrante que ya es un punto de encuentro de fusión y técnica, escuela de chefs y lugar de cenas memorables donde la generosidad del chef te deja sin palabras con sus sabores y detalles. migrante.roma.com



Nicos

Otro doloroso olvido de la guía Michelin, pero no de nuestros votantes que siguen viendo su cocina como una referencia, una apuesta por México, pero con sabores exquisitos. Es un templo del recetario y un defensor como pocos de nuestra cocina desde el maíz hasta el mole. Rescata frutas, texturas, sabores, cuida a los proveedores y defiende este tesoro inmaterial de la humanidad desde hace décadas. Es mentor de muchos chefs, que ven en él un ejemplo de pundonor, cocina noble y comprometida. Lugar de peregrinaje, visita obligada, una galería de nuestra cultura gastronómica. nicosmexico.mx



Octo (GUADALAJARA)

Nueva incorporación a la guía de este restaurante de interesante arquitectura de ladrillo, con platillos de mar vistos y no vistos por lo rápido que desaparecen. Empezamos con ostiones frescos y zarandeados, tiradito de atún, *carpaccio* de pescado, taco de jaiba suave y un desfile de platillos frescos de mar que seducen al público. Triunfan el pulpo al ajillo, el pescado a la sal o el wellington de salmón. Pasta con mariscos y hay espacio para la carne. Muy buena mixología para disfrutar una velada completa. Gran lugar con espacio que contribuye al espectáculo. @Octo_mx



Pal real (GUADALAJARA)

Un lugar donde se une la cocina, la familia y el producto, se vive desde la mañana con sus desayunos y sigue con sus platillos fríos o los itinerantes como el emparedado de marlín o la jaiba rebozada al ajillo. Buena propuesta de tacos como el de suadero confitado, setas en adobo, cochinita o panza de atún en tempura. Variedad de técnicas y sabores de café, buenos postres y una cocina generosa en un lugar familiar, para muchos ya el favorito de Guadalajara. Productos de temporada y los sabores de Jalisco. Su popularidad crece. @palreal



Pangea (SAN PEDRO GARZA GARCÍA, NUEVO LEÓN)

El maestro Guillermo González Beristáin sigue dando lecciones de elegancia y sabiduría en la mesa. Maneja con soltura sabores complicados como la trufa, el caviar o el *foie*, y les da una armonía y un estilo único en sus platillos. Celebra su 25 aniversario y que mejor que con el reconocimiento de una estrella Michelin. En su tierra ya sabían que era uno de los grandes, tartar de atún de aleta azul, el gratín de cangrejo, su manejo de la carne con *rib eye* de *angus*, *magret* de pato añejado o el filete de res *angus* con *foie*, trufa y oporto, es de otro mundo. Buenos pescados y postres gloriosos como la *pavlova* de frambuesa y lychee o el buñuelo de mango. restaurantepangea.com



Quintonil

Toda una propuesta que rescata sabores y descubre texturas, un torbellino de sensaciones de una cocina que mira a México con pasión y con criterio. Javier Vallejo y su esposa Alejandra Flores obran este milagro que se renueva cada temporada. En verano nos han ofrecido atún de aleta azul con aguachile de brassicas y polvo helado de *wasabi*. Cangrejo moro en pipián verde con tostadas de maíz azul. Reconocido con dos estrellas Michelin como líder de la cocina de México junto a Pujol, su restaurante figura entre los 7 mejores del mundo en la de 50th Best. quintonil.com

Rosetta

Lo difícil no es llegar arriba sino mantenerse, y esa es la medalla de este restaurante que sigue siendo visita obligada de los gourmets que llegan a la Ciudad de México. Elena Reygadas, elegida la mejor chef del mundo, casi nada, sigue adaptando su cocina a los tiempos donde no faltan sus clásicos como los tacos de col rizada con pipián de pistache y romeritos o el tamal de camote en salsa macha y suero de leche. Pastas, carnes y pescados se presentan con elegancia y sutileza propia Su acento mexicano cada vez es más profundo y su creatividad más admirable. rosetta.com.mx



Pujol

La cocina contemporánea y moderna de Enrique Olvera sigue liderando la cocina de México con una propuesta creativa, renovada, pero que no renuncia a sus raíces. El mole de Pujol ya es una institución, pero nos sorprende con su menú degustación, nos deleita con su *omakase* de tacos o asombra con su ceviche. Calidad, calidad y calidad, son sus señas de identidad y eso le ha permitido expandir su talento en lugares como Nueva York, Los Ángeles o Madrid. La guía le ha dado dos estrellas Michelin, junto a Quintonil, y le ha nombrado chef mentor por la influencia de su cocina en otros chefs. Ya es una institución, pero mantiene su frescura. pujol.com.mx



Sepia

Julián Martínez tiene alma de marinero, siempre rema con coraje, navega en las aguas calmas y las agitadas y contagia a toda su familia. Nadie le ha regalado nada y su cocina es generosa, con un acento italiano singular, no olvida su pasado por Il Becco, añade la artesanía de las pastas y su conocimiento del pescado, también del risotto que sirve con deliciosa tinta de sepia. Su cocina ahora también está presente en el hotel Marqués en la terraza Santino.

[@sepiacucinaitaliana](https://www.instagram.com/sepiacucinaitaliana)



Somsaa

El restaurante que llega a esta guía por su originalidad y calidad, una creación de la chef Somsri Raksamran, que ya creo Galanga, aquí ofrece una versión de sabores orientales que maridan con vinos, pescados, *baos* con pato a la naranja, pollo crujiente o cangrejo azul. Una montaña rusa de sabores de cocina con alma que seduce desde los primeros platillos. Sorpresas y calidad de sabores perfectos para el más exigente. Somsaa wine & tea ya sorprende desde el enunciado. Atención a los postres.

@somsaamx



Sotero (PACHUCA, HIDALGO)

Aquí estamos ante una cocina de oficio, destino gourmet de quien visita Pachuca, detrás uno de nuestros chefs más queridos, por trayectoria, compromiso y generosidad al compartir su sabiduría, Aquiles Chávez. Sus chiles en nogada son una superventa, pero también sus aguachiles. La sostenibilidad del restaurante ha recibido numerosos aplausos, una gestión llevada por mujeres. La receta es un paseo por la gastronomía de Hidalgo, no falta el mole inspirado en la receta de la madre del chef, las mollejas, *short rib*, productos de mar como camarones, croquetas de róbalo o pulpo a las brasas. Una cocina honesta y sostenible. **sotero.com.mx**



Sud777

La labor de Edgar Núñez ha sido reconocida por la guía Michelin con una estrella, un chef que sigue creciendo con sus establecimientos. Este ya es un lugar emblemático de la Ciudad de México. La guía aprecia que "el chef Edgar Núñez nos propone un menú degustación en varios tiempos con una amplia carta con entradas como la tostada de *kampachi* o la sopa de tamal oaxaqueño, frijoles de olla y mole negro. Y principales como el huachinango al pastor o el pavo local con mole amarillito". Para Dabiz Muñoz es un templo de alta gastronomía y alta cocina brutal. **Sud777.com.mx**



Tierra de Sol (OAXACA)

Uno de los secretos de esta maravilla gastronómica es su chef Olga Cabrera, que ha sabido recibir la herencia de la cocina mixteca y elevarla a las alturas con los sabores que evocan su infancia y nos emocionan. Maíz, chile y cacao dominan su cocina. Nos regala su fantasía de trigo y maíz, nos sorprende con la atolería, el comal y las puestas de sol. Su cocina está comprometida con la comunidad y con los pequeños productores de maíz, chile, quelites o frijoles. Es una cocina hecha con el corazón. Un ejemplo destacado de la cocina oaxaqueña.

@tierradelsolrestaurante



Xokol (GUADALAJARA)

Una cocina con raíces, pero con espíritu joven. Al frente de la cocina chefs jóvenes como Ruelas y Segundo, que rinden tributo a la cultura de la milpa. Una explosión de sabores como el mole rosa, los platillos con hongos, cocina de humo y comal, recetario que rescata sabores en expresiones únicas. Atención a las salsas y a un producto que se cuida con mimo. El maíz es origen y fin de esta cocina ancestral. Maestros como los cocineros de Xokol garantizan el futuro de esta cocina milenaria. **@xokol_**



Zeru

Se respira amor por la gastronomía desde la entrada, cuando ves la cocina a la vista, después las mesas dispuestas para disfrutar grandes veladas, una cava, donde ahora Arisbeth Araujo le pone sabiduría y buenos vinos y por último una cocina que domina todos los palos. Un ejército de hornos prepara manjares de primer nivel, carnes, pescados o mariscos. Se suma el talento del chef Israel Aretxiga, un talento sin fronteras como ha demostrado con su restaurante en el corazón de Miami. El restaurante amplía su espacio con una zona más para catas y cenas románticas y una pastelería. **grupozeru.com**

LOS MEJORES RESTAURANTES DE HOTEL

LA GASTRONOMÍA DE ALTO NIVEL ES UNA DE LAS EXPERIENCIAS MÁS BUSCADAS POR LOS VIAJEROS EXIGENTES. NUESTRO EXPERTO JURADO ELIGIÓ A LOS MEJORES EXPONENTES EN ESTE ARTE DE LA HOSTELERÍA, ALGUNOS DE ELLOS RECONOCIDOS CON LOS MEJORES GALARDONES.

SELECCIÓN **JURADO GENTLEMAN 50 MEJORES RESTAURANTES**



1. *Cocina de autor.* Grand Velas. CANCÚN

Este hotel se distingue por su apuesta por el confort de alto nivel, ambiente exclusivo, propuestas como música en vivo y una cocina que siempre han cuidado. Ahora el restaurante que lidera el chef Nahúm Velasco, Cocina de Autor ha merecido una estrella Michelin. Por su sofisticado menú degustación, sus cuidados detalles y su capacidad de sorpresa. Nos encantó la centolla con pulpa de yaca. Tuétanos y caviar o cerdo bajo la hojarasca. Aquí se disfrutan sabores que nunca habías combinado como camarón con miel, un juego de fantasía y sorpresa, donde la alta cocina está en primer lugar. **grandvelas.com.mx**

2. *Codex.* Conrad. PUNTA DE MITA. NAYARIT

Dentro del hotel Conrad, un destino de lujo que mira al mar en Punta de Mita, está este restaurante de altura que rinde tributo al pacífico, y nos trae cangrejo de concha suave, pesca del día, que prácticamente

la ves llegar a la orilla de la playa, también un dominio de las brasas, con pescados y carnes, ahumados y barbacoa de cordero que enamoran. Un lugar privilegiado. Al atardecer su equipo de mixólogos ofrece una experiencia única con coctelería para despedir al sol y saludar a la luna. Tinga de champiñones, tacos de panceta, la cocina de México está presente y como todo el hotel, mira al mar y te invita a disfrutar de los sabores y el confort.

conradpuntademitamex.com

3. *Tokoya.* Hotel InterContinental Mexico City. CDMX

En japonés Tokoya significa barbería, y así nació este restaurante como un *speakeasy*, dentro del hotel al que se accedía a través de una barbería. Ahora se ha remodelado, ha ganado espacio y protagonismo, ya se ha asentado como uno de los mejores restaurantes japoneses de la ciudad, con un gran sushi y un producto de

primerísima calidad. Fusión japonesa con guiños a México y espectaculares *sushis*, *nigiris*, *temakis* y *sahimis*. Disfrutaremos de platillos con toro y chichatana, el Tako taco o *nigiris* de *hamachi* con sal de gusano. Buen arroz frito y un alto nivel de cocina japonesa que une tradición y creatividad. **tokoyanigiribar.com**

4. *Saffron.* Banyan Tree. QUINTANA ROO.

Banyan Tree es un destino que cuida mucho la gastronomía en todos los escenarios, restaurantes, desayunos, habitaciones, rincones de mixología y tiene este espacio que con discreción tailandesa se ha colocado entre los más grandes restaurantes del país, por la comida y la experiencia de disfrutar junto a los reflejos del agua, una cocina romántica y de calidad. Casi te transporta a Asia. La calma del manglar unido a los platillos y sopas *tai* es algo inolvidable. Una cena que apacigua el alma y reconforta el paladar. **banyantree.com**



6



7



8



9



10

5. *Ling Ling*. CDMX

Quizá no es propiamente un restaurante de hotel, pero comparten espacio con The Ritz-Carlton Ciudad de México y el gusto por la excelencia. Ling Ling es uno de los rincones más atractivos de la ciudad, con una decoración única, impactante capaz de crear una atmósfera singular, en lo alto de un edificio que mira a Reforma y Chapultepec. En su cocina encontramos salmón con cilantro, muy buena carne *wagyu mochi*, que se une al guacamole y al caviar. El huchinango agridulce es otro buen hallazgo. Para platillos más pequeños, hay tacos de lechuga de *short rib*, de atún o salmón. Muy rico el *bao* de pato confitado y el camarón crujiente. *Dim sums*, temakis, rollos y piezas de tempura completan una carta muy amplia y variada. Una gran cocina para un gran escenario. De altura. **taogroup.com**

6. *Yoshimi*. Hyatt Regency. CDMX

Con sólo mencionar que en este lugar

comió el embajador de Japón, ya hemos dicho mucho. Pero la verdad es que la cocina de Miriam Moriama merece muchos elogios, por presentación, calidad, respeto a las estaciones, su experiencia de Omakase, que varía cada temporada. Productos elaborados a baja temperatura, pescados y mariscos frescos de primera calidad que aparecen con sutileza en el plato. No es una cocina es una ceremonia de buen gusto y sabores llenos de matices. **hyatt.com**

7. *The Palm*. Hotel InterContinental. CDMX

Vuelve a la lista este restaurante mítico que en México viene con un sello de calidad, y suma puntos a la oferta gastronómica del Hotel InterContinental. Una oferta muy variada que permite ir a comer todos los días y volverlos muy italianos con los *linguine*, *rigatoni*, gnocchis a la trufa negra o los *risottos*. Otra jornada es la de probar sus carnes y chuletas, como *filet mignon*, *prime rib* o *steak* New York. Si preferimos

mariscos, ostiones frescos, cola de langosta o *King crab*, claro acompañado de buenas verduras. Un espacio agradable para comida de negocios o familiar, con una carta de vinos asombrosa, como la que ofrece todo el hotel. **thepalm.com.mx**

8. *Au Pied de Cochon*.

Hotel InterContinental. CDMX

Más que un restaurante es una institución, su cocina abierta permanentemente siempre está lista para ofrecer productos de calidad al más puro estilo francés. El *steak tartare* sigue ente los mejores de la ciudad, *magret*, sopa de cebolla, *escargots*, y buen producto de mar. A eso se suma la buena bodega de vinos franceses, además de etiquetas internacionales. El Hotel Presidente InterContinental fue pionero en México en apostar por la alta cocina en sus establecimientos y ya acoge siete restaurantes de reconocido prestigio. **aupieddecochon.com.mx**

9. *Ha*. Hotel Xcaret. QUINTANA ROO

Dentro del Hotel Xcaret, este restaurante es una caja de sorpresas y sabores. El secreto es que está detrás el prestigioso chef Carlos Gaytan que ya triunfo en Estados Unidos y se ha traído para *Ha* una estrella Michelin en tiempo récord. Gaytán lleva la bandera de México en cada platillo y para él, regresar a México es un honor y se suma así a la revolución gastronómica de nuestro país. Y lo hace con creatividad, platos explosivos en colores y sabores, y maridajes muy cuidados que hacen sublime la cena. Primer chef mexicano en recibir una estrella Michelin, su presencia en nuestra guía y nuestro país es un motivo de orgullo, por su talento y su cocina generosa que quiere formar parte del universo culinario mexicano. **hotelxcaretmexico.com**

10. *Finca Altozano*. BAJA CALIFORNIA

Un asador campestre donde te puedes alojar, una cocina hospitalaria y de calidad que lleva el sello de Javier Plascencia. Un lugar donde saborear los ranchos, los huertos y los mares cercanos. En contacto con la naturaleza, en Baja California, en el Valle, se disfruta de una cocina acogedora. Nos reciben ostiones, tartar de atún, almejas variadas, aguachiles, para hablarnos del mar, setas calabazas, elotes y coles expresan el huerto generoso y codorniz, pollo, borrego, costilla de res son platos fuertes que nos dan energía. Arroces y pastas completan un día de campo inolvidable. **fincaaltozano.com**

LO QUE VENDRÁ

LOS RESTAURANTES SIN DESPERDICIOS ALIMENTARIOS, EL EXOTISMO DE PROXIMIDAD, LA NUEVA COCINA ÁCIDA Y EL REGRESO DE RECETAS CLÁSICAS COMO EL SOLOMILLO WELLINGTON SON ALGUNAS DE LAS TENDENCIAS CULINARIAS QUE ESTÁN POR VENIR.

TEXTO **FEDERICO OLDENBURG**

ILUSTRACIÓN **DEL HAMBRE**



EL LUJO PERDIDO

El de la gastronomía es un sector en permanente evolución, en el que los referentes del lujo cambian acorde a las tendencias y la incuestionable ley de la oferta y la demanda. La globalización, así como las transformaciones en los procesos de producción permiten, entre otras cosas, que ciertas *delicatessen*, consideradas como fetiches del lujo, lleguen a mercados más masivos y pierdan su condición de exquisitez exclusiva. El caviar de esturión, que ahora se produce a mansalva en factorías chinas, es uno de los últimos referentes del hedonismo gourmet más clásico que está perdiendo su halo elitista: se encuentra por doquier, coronando las presentaciones de restaurantes de medio pelo. Algo similar sucede con la trufa, que extravía su sabor en la medida que diversifica su origen y es más asequible. Aunque siempre nos quedará el auténtico beluga y la trufa blanca de Alba como refugio para recordar con nostalgia los sabores exquisitos del lujo pretérito.



WELLINGTON, EL CLÁSICO REINVENTADO

Icono de la culinaria europea, el solomillo Wellington parecía destinado a caer en el cajón del olvido. La complejidad de la receta original –que algunos atribuyen a Arthur Wellesley, primer duque de Wellington, y que incluye, además de solomillo de ternera, trufas, setas, vino de Madeira y paté, los ingredientes de la masa en la que el conjunto se envuelve y hornea– y su aspecto vintage son factores que contribuyeron a que el Wellington haya desaparecido del mapa de la restauración en

las últimas décadas. Pero hoy esta tendencia se ha invertido. Gracias a referencias mediáticas como la serie *Nada* y a la voluntad de algunos cocineros de nueva generación, este gran clásico ha regresado y recupera su presencia. En su versión más canónica, como la que sirve el Zalacaín en Madrid, o en variaciones audaces, como la del restaurante cantonés Bao Li, que ha adaptado el Wellington al reducido formato de *dim sum*. Aunque pronto se verán otras, sin duda.



ÁCIDA PASIÓN

En el territorio del gusto, no existe el placer sin acidez. El cuarto sabor -que solo fue admitido inicialmente como tal en 2008, cuando los científicos japoneses descubrieron el receptor específico del ácido en las papilas gustativas- es el que marca la impronta de los mejores vinos, el café y numerosos productos y platos. Pero nunca como hasta ahora el ácido ha merecido la atención que le otorgan los cocineros contemporáneos, recuperando técnicas antiguas de conservación -como los escabeches- y creando nuevas recetas. En la última edición de Madrid Fusión, la valenciana Vicky Sevilla del restaurante Arrels, dedicó una ponencia a la cocina ácida, revelando los matices que consigue en sus recetas con vinagres y cítricos. Tal como hicieron en años anteriores Mario Sandoval de Coque y Juanlu Fernández de Lú Cocina y Alma.



GASTRONOMÍA CIRCULAR

Ante la difícil coyuntura medioambiental, en la restauración crece la conciencia de la importancia de reducir los residuos, reciclar y reaprovechar los alimentos. Así, el *zero waste* gana adeptos, aun cuando implica modificar los procesos de producción en los restaurantes y formar a los empleados en consecuencia, lo que eleva los costes. Uno de los referentes de la cocina sin desperdicios es Silo, el proyecto que concibió Douglas McMaster en el Reino Unido en 2014, tras observar "cómo la comida se malgastaba de forma casi criminal" en los restaurantes. En España, Ricard Camarena, Ángel León de Aponiente y Eneko Atxa de Azurmendi figuran entre quienes han conseguido introducir los principios sostenibles de la gastronomía circular en la alta restauración.

NIKKEI GLOBAL

La cocina de fusión peruano-japonesa, que se originó hace un siglo cuando los primeros inmigrantes nipones llegaron a Perú, tiene ya una proyección global, enriquecida con el aporte de cocineros de origen diverso, que suman influencias mediterráneas y de otras culturas. Entre los embajadores de esta cocina se cuentan algunos peruanos emigrados -como Luis Arévalo, pionero de la culinaria *nikkei* en España-, así como otros de nueva generación, nacidos en el seno de familias peruanas emigradas en EE.UU. y otros países. Exponente destacado de esta tendencia es La Mar de Gastón Acurio, que abrirá sucursal en Madrid.



DE TODO EN EL ALAMBIQUE

Mientras en Madrid, El Coleccionista, la coctelería semiclandestina del grupo Dani García, sorprende a sus clientes con el cóctel que incorpora un destilado de libro viejo, en Barcelona, los hoteles Yurbban cuentan con una original ginebra, Native, inspirada en el aroma que se diseñó ex profeso para perfumar sus espacios. Quien firma esta última es Carles Bonnin, mentor de La Destilateria, micro destilería asentada en Terrassa en la que cualquier materia es susceptible de pasar por el alambique para exprimir su esencia. Su catálogo incluye destilados de wasabi, trompetas de la muerte, por mencionar algunos y que se



emplean muchas veces como ingredientes en sus platillos. Lo que demuestra que la creatividad que distingue al universo de la destilación no se aplica tan sólo a la coctelería o las bebidas espirituosas, sino también a la gastronomía.



¿PROXIMIDAD O EXOTISMO?

En la gastronomía contemporánea conviven el interés por sabores exóticos con el enaltecimiento de los productos y la cocina de proximidad. Una dicotomía que tiene que ver, sin duda, con la vocación viajera y multicultural de las nuevas generaciones de *foodies*, que no impide valorar las tradiciones y materias primas del propio entorno. Ante esta aparente contradicción, una de las propuestas más acertadas es la que desarrolla el restaurante Aürt de Barcelona, esgrimiendo lo que su chef y mentor, Artur Martínez, denomina "exotismo de proximidad" en platos como el curry verde mediterráneo: "Permite entender cómo en el entorno del Mar Mediterráneo podemos encontrar los registros gustativos que tanto nos gusta descubrir en las cocinas de Asia: frescura, acidez, picante, ligereza...", explica el cocinero.



AOVE, MÁS ALLÁ DE LA COCINA

El aceite de oliva virgen extra es un producto excelso, cuyos saludables beneficios superan hoy el contexto de la cocina. El AOVE también aporta su impronta a la cosmética, a la repostería, como singular ingrediente para la coctelería creativa de nueva generación, y da lugar a una tendencia en auge: el oleoturismo. En ese sentido, el proyecto Oleoturismo en España, impulsado por la Asociación Española de Municipios del Olivo (AEMO), tiene la vocación de diseñar y elaborar las Rutas del Aceite en este país, líder mundial en producción de aceite de oliva y aceituna de mesa. Estas rutas conciben la experiencia del olivar y sus productos a partir del turismo de calidad, en el contexto de las provincias integradas en AEMO: Tarragona, Ciudad Real, Cáceres, Badajoz, Jaén, Córdoba, Sevilla y Huelva.

EL ENIGMA DEL UMAMI

REUNIMOS A ALGUNOS DE LOS MEJORES COCINEROS, SOMMELIERS Y REPOSTEROS DEL MUNDO PARA DESCIFRAR LAS CLAVES PARA ENTENDER LOS FUNDAMENTOS DEL LLAMADO 'QUINTO SABOR'.

TEXTO **FEDERICO OLDENBURG**
FOTOGRAFÍA **MASSIMILIANO POLLES**



JORDI ROCA

PLENITUD DE SENSACIONES

El más joven de los tres hermanos Roca -responsable del territorio 'dulce' en el complejo universo del celebrado Celler de Girona e impulsor de iniciativas tan singulares como la heladería Rocambolesc- es de los que creen que el umami, más que un sabor, es la percepción de un conjunto de sabores. "Es un concepto difícil de explicar, pero que tiene que ver con la intensidad y plenitud de las sensaciones gustativas", explica Jordi Roca. "Aunque sin duda hay productos que asociamos al umami con mayor facilidad. Y no solo en la cocina salada -añade el chef-. En la repostería, ingredientes como el chocolate, el café y especias como la vainilla, también pueden relacionarse con el umami, ya que potencian esa percepción de plenitud".

El Celler de Can Roca Girona (España).

cellercanroca.com

NICOLAI NØRREGAARD
EL SABOR DE LA
MEMORIA

Para un chef como este danés, en cuya cocina los ahumados y el pescado crudo tienen una relevancia esencial, el umami “es casi lo más importante”. Precursor de la nueva culinaria escandinava, el mentor de restaurantes como Kadeau y Bornholm reivindica los productos del entorno y las técnicas ancestrales. Como el ahumado en frío, característico de los ahumaderos que forman parte de una tradición gastronómica que a punto ha estado de caer en el olvido. “Yo identifico el umami en nuestra cocina y en muchos ingredientes que utilizamos. Aunque seguramente esta percepción es diferente en cada cultura.

Kadeau. Copenhague (Dinamarca).
kadeau.dk



IDOIA LACAMBRA
IMPULSO DEL DESEO

Involucrada con Ángel León en el propósito de concebir postres a partir de productos de origen marino, define el umami como “el sabor que no es dulce ni salado, pero impulsa el deseo. Es el que nos lleva a pedir más”. Cree que la percepción del umami es tan relevante como la del ácido, “que determina el placer e invita a repetir el bocado”; y que no es exclusiva de la cocina salada. “El umami está en el agua y en muchísimos productos. Es una condición de disfrute que también podemos llevar a los postres”.

Aponiente. Cádiz, España.
aponiente.com



CHELE GONZÁLEZ
PERSPECTIVA ASIÁTICA

El chef español que ha revolucionado el mapa gastronómico de Filipinas, situando a su restaurante en Manila entre los mejores de Asia, con una propuesta que reinterpreta la culinaria local con técnicas europeas, cree que “el umami no es un sabor, sino una percepción sensorial que depende en gran medida de la tradición cultural de cada pueblo”. Su experiencia en el Pacífico le permite observar que, “si bien en Occidente hemos tardado en detectar estos matices gustativos, que se encuentran en productos tan distintos como las setas y el jamón ibérico, en el sudeste asiático el umami está incorporado al gusto local, y se asocia con la acidez que determina la intensidad y complejidad de las cocinas autóctonas”.

Gallery by Chele. Manila (Filipinas).
gallerybychele.com

BEGOÑA RODRIGO
TSUNAMI DE PLACER

La cocinera valenciana, reconocida internacionalmente por sus aportes al universo de la culinaria de raíz vegetal, considera que en Occidente “el término umami se emplea para definir al conjunto de sensaciones que percibimos cuando nos llevamos a la boca ciertos alimentos, que el paladar relaciona con la intensidad y la plenitud del sabor”. La chef y mentora de La Salita añade que “aunque detectar la percepción de estos matices no es propio de nuestra cultura, el umami se ha convertido en un tsunami: un concepto muy extendido en la gastronomía global, que se utiliza como argumento y recurso para explicar y vender prácticamente cualquier cosa. Como si fuera un sinónimo de placer y disfrute”.

La Salita. Valencia, España.
anarkiagroup.com



WILLEM HIELE
CONEXIÓN EMOCIONAL

El belga Hiele, figura destacada de la culinaria flamenca de nuevo cuño, aborda el debate sobre el ‘quinto sabor’ con evidente entusiasmo. “Vivo al lado del mar y trabajo fundamentalmente con pescados y mariscos, por lo que el umami es un componente esencial en mi cocina”, afirma. Asentado en las afueras de Ostende, donde se abastece de agricultores y pescadores locales, el chef ha creado junto al equipo de su restaurante una singular ‘biblioteca del gusto’, que evoluciona cada día con nuevos conceptos y desarrollos. “Nuestro catálogo de fermentaciones es más amplio y numeroso que nuestra carta de vinos”, confiesa el cocinero, que asegura que “el umami está presente en todos los platos del restaurante: Es como la música: no podemos vivir sin las emociones que nos proporciona”.

Willem Hiele Restaurant. Oudenburg (Bélgica).
restaurant.willemhiele.be

DAVID GRUSSAUTE
TERRITORIO Y SENSIBILIDAD

Francés afincado en Ibiza, Grussaute es reconocido por una cocina que pone en foco los rasgos del territorio y las materias primas del entorno, desde una perspectiva sensible y cosmopolita. Gracias a su trabajo en Unic, en 2023 la restauración balear ha sumado una nueva estrella Michelin. El chef no es ajeno a la relevancia que ha cobrado el concepto de umami en términos globales, aunque prefiere dejar en manos de sus clientes la percepción del 'quinto sabor'. "Es muy probable que mis platos tengan umami, pero no es un recurso que yo busque de manera consciente. La interpretación del umami es muy personal, y tiene que ver con la cultura, el gusto y la memoria de cada persona. Por eso, creo que son los comensales quienes deben decidir si mi cocina transmite esos matices".

Unic Restaurant. Ibiza.
unicrestaurantibiza.com



MOHAMED BENABDALLAH
EL FACTOR CULTURAL

Nacido en Argelia y formado en Suiza, el sommelier del asador más celebre del mundo no tiene reparos para sentenciar que "el umami no existe; es como el arte: su condición depende de la sensibilidad de cada individuo". Con la amplia perspectiva que le otorga su trayectoria vital, así como su experiencia en un restaurante que se ha convertido en un templo de peregrinación para gourmets de todo el planeta, el responsable de la bodega de Etxebarri considera que "la percepción del umami guarda relación con la memoria y el gusto personal, y es diferente en cada cultura: un japonés puede encontrarlo en un sake añejo, mientras que un árabe lo distingue en el café con cardamomo". Más allá de esas diferencias, Benabdallah cree que "es un factor relacionado con el placer, que invita a comer y beber".

Etxebarri. Plaza San Juan, 1. Axpe-Marzana. Atxondo, Vizcaya. asadoretxebarri.com



CREATIVIDAD COLECTIVA

RECIÉN PREMIADO EN LOS WORLD'S 50 BEST POR SU RESTAURANTE KOL, SANTIAGO LASTRA, VIAJA A A BAJA CALIFORNIA PARA LLENARSE DE INSPIRACIÓN ANTES DE ABRIR SU SEGUNDO PROYECTO GASTRONÓMICO. LO ACOMPAÑAMOS EN SU AVENTURA.

TEXTO **CRISTINA ALONSO** FOTOGRAFÍAS **D.R.**



ZANAHORIAS RECIÉN SACADAS de la tierra. Ostiones que saben a mar. Vinos naturales y frescos. Las tierras y costas de Baja California están llenas de regalos, y para el chef Santiago Lastra, de posibilidades infinitas. Nacido en la Ciudad de México, Santiago representa a nuestro país en Londres desde la cocina de KOL, el restaurante que lidera bajo la filosofía “alma mexicana, ingredientes británicos”. Cada viaje a México significa para Santiago una oportunidad para empaparse de sus sabores, ingredientes y tradiciones, y traducirlos con inmensa creatividad en su premiada cocina en la capital inglesa. Comienza el verano, y unos días en el Valle de Guadalupe resultan la oportunidad perfecta para acompañar a Santiago en un momento muy especial en su carrera.

El camino de la creación

Santiago aterriza en Baja California estrenando un #17 en los World's 50 Best Restaurants, colocándose también como el mejor restaurante de Reino Unido en la lista. Para llegar aquí, el camino ha estado lleno de retos, pero también de trabajo en equipo y de mucha imaginación. Tras dirigir el *pop-up* de Noma, en Tulum, en 2017, Santiago se embarcó a Londres para desarrollar el proyecto de KOL con una visión muy clara: crear un menú mexicano, que supiera a México, usando solamente ingredientes del Reino Unido. Llevar esa visión a la realidad no fue tan sencillo. ¿Cómo abrir un restaurante mexicano sin importar ingredientes desde México? ¿Cómo crear un menú sin tener limones o aguacates a la mano? “Empecé muy emo-



En el sentido de las manecillas de reloj: Santiago Lastra en la granja del chef Rafael Magaña y pescando con Ezequiel Hernández fundador de Jamat.

cionado. Trabajamos 150 platillos durante un año, antes de abrir, refinándolos, tratando de encontrar la visión, y la verdad es que muchos salieron mal”, recuerda.

Enfrentando una enorme frustración y cuestionándose todo lo que había aprendido en los 13 años que llevaba cocinando, llegó a una conclusión: “tienes que aceptar que no sabes muchas cosas. Decidimos reinterpretar los ingredientes mexicanos”. Poco a poco iría encontrando la dirección que tomaría su restaurante, tomando solamente 5 de esos 150 platos para el primer menú cuando abrieron sus puertas en 2020. La presión, de cualquier manera, era enorme, pues había que seguir creando cosas nuevas. Santiago recuerda haber recibido en KOL al chef Andoni Luis Aduriz, de Mugaritz, quien le dijo: “las ideas van a llegar solas”. Y eventualmente, así fue.

Hoy, Santiago define el proceso en su cocina como “creatividad colectiva”: un sistema que involucra a las 50 personas

del equipo de KOL —22 de ellas en cocina— y que comienza desde un lugar muy intuitivo, ese sexto sentido que lo guía cuando llega un nuevo ingrediente a sus manos. “Los ingredientes te empiezan a hablar”, cuenta. En colaboración con su equipo de investigación y de cocina, las ideas se van transformando, desarrollando y afinando, convirtiéndose en un nuevo plato, o quizá quedándose a la mitad del camino. “La idea puede salir o no, pero es importante tener esa intuición; así pueden salir cosas muy bonitas”, asegura.

Así es como han desarrollado una tabla de equivalencias muy única, descubriendo que pueden reemplazar el sabor del limón con grosellas fermentadas, o usar ciruelas locales —cocinadas a altas temperaturas— para lograr el sabor del zapote. Además, en colaboración con la granja local Flourish, están creando una milpa, sembrando calabaza, maíz y frijol de manera tradicional. “Estamos muy emocionados. El año pasado tuvimos un poco de calabaza

y maíz, pero este año podremos aprovechar todo el ecosistema,” cuenta. Así, en combinación con los ingredientes más notables del Reino Unido, como callos, langostinos, carne de caza y navajas, el resultado es un menú de degustación que transporta a los invitados a un viaje a través de los sabores y recuerdos de Santiago, con platos como taco de langostino con chile ahumado y aceite de espino de mar, carnitas de cachete de cerdo confitado con col y salsa de tomate o nieve de jalapeño, hoja de acedera y mezcal.

Historias de la Baja

El día empieza muy temprano en el puerto de Ensenada con la misión de salir a pescar. Como parte de la tripulación del barco están Ezequiel Hernández, fundador de Jamat, empresa dedicada a la pesca y distribución de productos del mar, y su hija Sofía, quien representa la nueva generación de la compañía. Ezequiel y Sofía resultan los guías ideales para esta odisea, compartiendo sus conocimientos sobre estas aguas que tanto les han dado. Cuando sale del mar el primer jurel —que será parte de nuestra comida más tarde—, Santiago está a cargo de llevar a cabo el *ike jime* para sacrificarlo. Esta técnica japonesa reduce el estrés que sufre el pez y asegura una carne de mejor sabor.

En tierra firme, nuestra siguiente parada es la cocina del mismísimo Ezequiel. Con los jureles recién pescados y dos enormes canastas de vegetales recién cosechados la tarde anterior de la granja del chef Rafael Magaña (quien encabeza el restaurante Olivea, en el Valle de Guadalupe), Santiago tiene frente a él toda la abundancia de la Baja. En compañía de su hermano Eduardo —que trabaja en la operación de KOL— y varios miembros del equipo de cocina de Fauna, un gran favorito del Valle, es hora de transformar toda esta frescura en aromas, sabores y texturas para compartir.

El menú empieza con ceviche de cangrejo con xoconostle y mayonesa de alga para seguir con una tostada de jurel con mole rosa, puré de betabel y albahaca limón. Un *highlight* absoluto es el sope con callo confitado, tuétano, frijoles puercos y salsa de aguacate. Alrededor de la mesa, comensales como David Castro Hussong, chef de Fauna, y Daniela D’Acosta, heredera del legado vinícola de Casa de Piedra, representan otro elemento clave de la Baja: su gente. Tanto su riqueza natural como ellos son creadores, son quienes le dan vida a todo lo que está sucediendo hoy en este destino y que para Santiago son un motivo de admiración y de orgullo.

“El Valle está lleno de gente que está haciendo cosas de clase mundial,” cuenta Santiago. “He aprendido muchísimo en Baja. Había visto el *ike jime* en Japón, pero nunca lo había hecho, y es una experiencia de vida”, asegura. “Cocinar con sus ingredientes fue increíble. Nunca me voy a cansar de ir a una granja, sacar una zanahoria del suelo, olerla, cocinarla. Eso te ayuda a ser mejor



Santiago Lastra en acción al interior de la cocina de Ezequiel Hernández.

cocinero. Es como tener súper poderes.” Revitalizado con los ingredientes e ideas frescas de Baja California, Santiago se prepara para regresar a Londres para un momento clave: seguir evolucionando con KOL y prepararse para abrir Fonda, un restaurante casual en la zona de Mayfair, este otoño.

Fonda será un espacio de cocina mexicana contemporánea, imaginado para mostrar, precisamente, ese México actual que tanto emociona a Santiago y del que él mismo es embajador. “Quiero mostrar que la cocina mexicana se puede hacer desde cero y se puede hacer con ingredientes de calidad”, cuenta. Además, Fonda será un escaparate para compartir el trabajo de artistas y diseñadores actuales. El sueño de Santiago es inspirar a más gente a probar cocina mexicana bien hecha, pero también a prepararla en su casa o hasta a abrir sus propios restaurantes. “Es parte de la revolución del México contemporáneo que queremos representar.” ■

EL PARAÍSO BAJO EL MAR

MANTA, EL RESTAURANTE DE ENRIQUE OLVERA EN LOS CABOS, UBICADO DENTRO DEL HOTEL THE CAPE, A THOMPSON HOTEL, FUE RECONOCIDO EN LA PRESTIGIOSA GUÍA MICHELIN MÉXICO. Y TUVO MENCIÓN ESPECIAL TAMBIÉN POR SUNKEN BAR, UN OASIS DE MIXOLOGÍA.

TEXTO **JUAN CARLOS GUTIÉRREZ**

LA GUÍA MICHELIN, el importante reconocimiento francés que premia a lo mejor de la gastronomía mundial llegó a México y galardonó a 157 restaurantes de todo el país. Como era de esperarse, el chef Enrique Olvera recibió dos Estrellas Michelin por su prestigioso restaurante Pujol de la CDMX, pero también fue reconocido Manta, otra de las propuestas culinarias de Olvera, ubicado dentro del resort The Cape en Los Cabos.

En Manta, Olvera apuesta por los ingredientes locales y sabores que celebran la gastronomía de las culturas ubicadas en las costas del Pacífico, tal es el caso de México, Perú y Japón. Platillos tan importantes como tacos de pescado en tempura, ceviche peruano, anticucho de pulpo, pollo frito coreano o sashimi, que además tienen un sello sustentable gracias a sus proveedores.

Además, The Cape, a Thompson Hotel, en conjunto con Enrique Olvera, abrieron las puertas de un nuevo santuario gastronómico: Sunken Bar. La opción perfecta para disfrutar de una carta de coctelería con una mezcla de clásicos atemporales y creaciones innovadoras que rinden homenaje a las libaciones clásicas de playa, como Mezcalita, Margarita, Tom Collins o un Bianco Spritz elaborado con vermouth, damiana y prosecco o un Highball de Pepino que lleva tequila blanco, pepino, St. Germain y limón.

¿Cómo surge la idea de renovar el bar en The Cape y darle tu toque?

Tenemos una muy buena relación con los dueños del hotel y cuando me comentaron

que tenían la intención de remodelar el bar les dije: “oye, siento que puede haber una sinergia muy interesante entre lo que estamos haciendo en Manta y el bar Sunken”. También llevo mucho tiempo viniendo a Los Cabos y más allá de ser el chef de Manta, también soy un huésped frecuente del hotel. Quise entender el espacio desde el punto de vista de un huésped más que desde el punto de vista de chef.

“EN ‘MANTA’ QUISE ENTENDER EL ESPACIO DESDE EL PUNTO DE VISTA DE UN HUÉSPED MÁS QUE DESDE EL PUNTO DE VISTA DE CHEF.”

¿A qué se debe el nombre de Sunken?

Es el nombre que tenía y como su nombre lo dice, está hundido, anteriormente estaba hundido todo el bar, ahora lo que hicimos es dejar hundida solamente la parte donde están los meseros que es el mismo principio que tenemos en la barra de tacos de Pujol, que a mí me gusta mucho esta idea de que tú estás sentado en un nivel de mesa, pero el bartender está un poco más bajo, para crear un ambiente más cálido.

¿Cuál es tu objetivo con el bar Sunken y por qué su renovación?

Lo que queremos es que se convierta en el corazón del hotel. Antes era un lugar de paso, mientras esperabas el cuarto te sentabas ahí. La gente realmente en términos de alimentos y bebidas lo que frecuentaba era el restaurante de la alberca. Edge es el restaurante principal del hotel o Manta que es el de especialidad. Ahora con Sunken tenemos una cuarta opción que te permite algo más casual. Compartimos la cocina con Manta, pero no los platillos al 100%.

¿Qué tipo de platillos se pueden degustar en Sunken?

En la comida estamos sobre todo trabajando con crudos que creo es lo que se antoja mucho a mediodía, el tema de conchas, aguachiles de ceviches, de tiraditos y en la noche sí compartimos algunos de los platos de Manta, pero en formato de taco o más para compartir.

¿Qué hace especial al restaurante Manta?

Siento que es un lugar bastante libre en términos creativos, no sentimos la necesidad de hacer un restaurante tan mexicano justo porque Los Cabos es un lugar más internacional donde también se reciben los mejores productos de mar de todas partes del mundo. Estas influencias japonesas, peruanas, mexicanas están presentes en los otros restaurantes, aunque en Manta son más específicas.

¿Qué ingredientes son esenciales en Manta?

Sin duda el marisco que entrega el mar es el centro de nuestra propuesta. Trabajamos



Izquierda, Los chefs Enrique Olvera y Abisai Sánchez. Derecha, algunos platillos e interiores del restaurante Manta.



siempre con la idea de este contexto, el resultado es una comida fresca, ligera. Sencilla, pero bien hecha.

¿Cuáles son los platillos insignia de Manta?

A mí lo que más me gusta son los bollitos, estilo bollo de arroz coreano, los famosos *baos*, aunque nosotros los hacemos rellenos de cochinita, considero que a todo mundo le gusta. También el arroz peruano con choclo y camote es uno de los que piden frecuentemente. También a mí me encanta pedir el aguachile, que a veces es de callo, camarón, a veces de camarón con callo, a veces de pulpo, un poco lo que nos va entregando el mar.

Llevas muchos años trabajando con Abisai Sánchez, ¿qué aporta él a la cocina?

Abi es uno de los jefes de cocina que yo más quiero en la compañía, lleva 14 años trabajando con nosotros y lo conozco desde que era un chamaco. Él empezó como repostero,

después fue jefe de repostería de Pujol y después se fue con nosotros a abrir Maíz de mar, a Playa del Carmen. Posteriormente vino como repostero de todo el hotel y más adelante como chef de cocina de Manta.

¿Qué piensas de la cocina mexicana y sus chefs en el panorama mundial?

México ha adquirido una fuerza monumental en términos de gastronomía contemporánea, creo que siempre fuimos potencia de nuestra cocina tradicional, pero en este momento la cocina contemporánea forma parte de esta propuesta gastronómica de todo el país y creo que eso es positivo para todos.

Tú representas a México en el mundo, ¿consideras algún chef joven que tenga una gran presencia y que vaya a hacer algo importante en unos años?

Hay chefs importantes como Lucho Martínez, Elena Reygadas, no solamente son

buenos cocineros, si no también son buenos amigos y creo que viene justamente una camada muy grande de gente que está haciendo las cosas muy bien y a su manera. Ahora en México afortunadamente hay muchos liderazgos, no hay uno solo.

¿Qué opinión tienes de los chefs españoles y su cocina?

Justo hace poco fui a comer unos platillos a Diverxo, del chef español Dabiz Muñoz, y nos trataron de maravilla, comimos muy rico. Considero que a España le pasa lo mismo que a México, es muy rico en la variedad de restaurantes que hay. Cuando uno va a Madrid, puede comer increíble.

¿Abrirás otro restaurante en Madrid?

Sí, es una ciudad que me encanta y normalmente en las ciudades que me encantan siempre encontramos una excusa para hacer algo, así que espero que haya una excusa pronto. 

LOS 50 MEJORES VINOS DE 2024

UNA SELECCIÓN DE 50 DE LOS MEJORES VINOS REALIZADA POR EXPERTOS SOMELIERS Y ASESORES VITIVINÍCOLAS QUE DEJAN EN CLARO QUE EL MEJOR VINO ES EL QUE NOS EMOCIONE EN CADA GOTA.

Arisbeth Araujo

Sommelier de restaurante Zeru Lomas

@ArisbethAraujo



Eugène de Moussé, Francia

Un Blanc de Noirs extra brut hecho mayormente con Pinot Meunier. Un Champagne que nos saca de las marcas comerciales y nos deja ver la esencia de una región que creemos conocer, pero que está lleno de bodegas pequeñas a las que pocas veces nos adentramos.



Gramona III Llustros, España

Las burbujas no pueden faltar y este Corpinnat es una de las mejores expresiones de espumosos hechos bajo el método tradicional más elegantes del Penedés. Seco, delicado, con una burbuja fina y hecho con uvas autóctonas de la zona vinícola catalana.



Höllenpfad de Dönnhoff, Alemania

Los riesling alemanes están muy presentes en las cartas de vinos de la Ciudad de México. Vale la pena probarlos y maridarlos con muchos platillos. La bodega Dönnhoff es un gran referente para acercarse por primera vez a ellos. En el caso de este vino es un Trocken, es decir un vino blanco seco.



Honivogl Grüner Veltliner Smaragd de Franz Hirtzberger, Austria

Es una de las mejores expresiones de la uva Grüner Veltliner. Es fresco, seco, vivo, lleno de matices frutales y con muchas notas de miel y flores. Es una uva que vale la pena probar para alejarnos un poquito de nuestra zona de confort llamada Albariño.



Cigalus Blanco de Domaine Cigalus, Francia

Este vino llegó a las mesas de Zeru y me compartieron una copa. Hecho por Gérard Bertrand en Pays d'Oc. Mezcla de Chardonnay, Viognier y Sauvignon. Complejo y lleno de estructura. Una joya donde se mezcla lo mejor de tres uvas blancas emblemáticamente francesas.



**Castillo Ygay
de Marqués de
Murrieta, España**

La razón para que los vinos riojanos sigan siendo de los favoritos de mucha gente, se bebe de esta botella. Elegante y lleno de especias. Además, la añada 2012 (probablemente la que se encontrará en el mercado) recientemente ha ganado 100 puntos.



**Château La Fleur
Petrus, Francia**

Un vino que describe perfectamente dos cosas: la región de Pomelot en Francia y la intensidad de la uva Merlot. Lleno de estructura, siempre reconocido como uno de los mejores en Burdeos y perfecto para entender porque los vinos tintos franceses nunca dejarán de ser los más queridos por el mundo.



**El Hombre Bala de
Comondo G. España**

Si queremos probar la expresión más refinada de la Garnacha española, se deben tomar los vinos de Comondo G. Ellos son los reyes de esta uva y los pioneros en una nueva forma de entenderla y vivificarla. Hecho en la Denominación de Origen de Madrid, este vino expresa una garnacha más frutal y llena de acidez. Es un estilo de vino joven y vivaz.



Doix de Mas Doix, España

Hablar de Priorat es hablar de vinos con potencia y estructura, sin embargo, bodegas como Mas Doix rompen con ese esquema y presentan vinos que, a pesar de esa potencia, tiene matices frutales y estructuras con acidez muy presente. Un ejemplo de ello es Doix, el vino de la bodega que, a pesar de ser una mezcla de Garnacha y Cariñena, mantiene el lado más delicado de la Garnacha.



**Barda de Chacra,
Argentina**

Chacra es de las mejores bodegas argentinas. Está ubicada en la Patagonia y refleja la esencia de la Pinot Noir. Barda es su vino base, una joya precio calidad que te hace entender que es posible hacer buenos Pinot Noir fuera de Borgoña. Prueben también Chacra 32.



CONOCE MÁS DE
LAS ETIQUETAS
QUE PROPONEN
NUESTROS EXPERTOS



Alexandre Langlois

Director General Grupo Cal
@calvinomx



Singulier Stephane Tissot Troussea, Jura

Hoy en día la región que todos los expertos tienen en la boca. Una región emblemática, una cepa endémica de la zona, una elegancia extraordinaria. Un vino de culto.



Nuits Saint Georges Chateau Gris 1er Cru, Albert Bichot

Porque un monopole en Borgoña, siempre es un privilegio poder apreciar alguno y ese es verdaderamente especial. Un pinot noir todo en elegancia.



Donnhoff Riesling, Alemania

Cada vez Alemania y sus vinos blancos están de regreso en México. Primero saber que es de las uvas que mejor marida con la comida mexicana. Y segundo porque, cuando uno abre este Riesling que proviene de una tradición de muchas generaciones, se siente toda la profundidad de la uva.



Mogor Badan Tinto, Mexico

Cuando se habla de vino mexicano se debe, sin duda, considerar a este vino. Desde inicios de los años 80, comenzó como una bodega sustentable, apostando al *terroir* y manteniendo calidad y estilo durante tantos años. Un vino que merece el respeto.



Henri Lurton Chenin Centenario, Valle De San Vicente, Baja California

Sólo son saber que una bodega mexicana apostando a los blancos, mientras el clima y el mercado te dicen lo contrario. Eso es bodega Henri Lurton. Una uva poco conocida pero gran reflector del *terroir*. Un vino para romper protocolos.



**Agnus, Santa Clara
Chihuahua**

Viñedo de altura (por encima de los 2000 m) de uvas: tempranillo, cabernet con 24 meses de barrica de roble francés, expresando una fuerza y equilibrio, que explica obviamente todos los premios que han traído a Mexico (Londres, Guía Peñin, Concurso de Bruselas, San Francisco). Una bodega para tenerle un ojo ya que rápidamente se convertirá en un clásico.



**Tua Rita Giusto Di
Notri, Italia**

A pesar de ser una bodega relativamente reciente, menos de 50 años, hoy en día es parte de los más aclamados vinos de Italia. Una de las mejores expresiones del merlot... algunos les dicen el nuevo *masseto*. Una joya escondida disponible en Mexico.



**Bosque De
Matasnos,
Ribera del
Duero, España**

Lo incluyo en esta lista porque Jaime Postigo, apostó por las alturas de Ribera del Duero y ahora es una referencia de la zona. Amado por expertos y aclamado por bodegueros.



**Juan Gil Jumilla Blue
Label, España**

Una de las bodegas que puso el monastrell y jumilla en el mundo. Una expresión con potencia, sin perder elegancia. Gran potencial de guarda. Un blend, monastrell, syrah, cabernet con una crianza de 18 meses en las mejores bodegas francesas.



**La Ola Elado Piñero,
Albariño Rias Baixas,
España**

Una bodega que está reinventando el albariño, así de sencillo. Una gran historia detrás que ofrece un vino que te pone a reflexionar sobre una uva que uno pensaba ya conocer.



CONOCE MÁS DE
LAS ETIQUETAS
QUE PROPONEN
NUESTROS EXPERTOS



Lauren Plascencia

Directora de vinos restaurante Animalón
@animalonbaja

**Prestige Rose, Taittinger, Francia**

En cualquier selección de vinos, nunca puede faltar Champagne. Para tomar en cualquier día, personalmente prefiero la fruta más presente que las notas oxidativas y de las lías. Al final de la mezcla añaden Pinot Noir para aportar ese color tan característico e intensidad en paladar.

**Tejedora, Agliánico Brut Nature, México**

Los espumosos rosés son de mis vinos favoritos, me encanta el balance entre fruta y notas a levadura. El varietal es Agliánico, el cual no encontramos mucho en Baja California. Tejedora es un vino elegante, con burbuja fina y prolongada, y como todo lo que hace Verónica la enóloga, tiene acidez media-alta muy bien balanceada.

**Bizkaiko Txakolina 2020, Doniñe Gorronadona, España**

Maceración en frío antes de fermentación, contacto con lías y crianza en barricas de 500 lts, todos estos procesos de vinificación aportan complejidad y textura a lo que pudiera ser un vino simple. Aromas y sabores a cítricos, membrillo y caramelo, en boca es untuoso con un buen balance entre acidez y las notas de la barrica.

**Sauvignon Blanc 2021, Encino de Piedra, Valle de Tanamá (Tecate)**

Esta añada 2021 fue muy especial y continúa evolucionando en botella. El vino es perfumado, a flores blancas, tiene una fruta muy sutil y elegante, textura suave en boca con retrogusto largo.

**Les Fresnettes 2017, Chateau de Targe, Francia**

El Valle de Loira es de mis regiones favoritas y chenin blanc de mis variedades favoritas cuando no son de climas muy calientes. Este vino lo fermentaron en barrica y tuvo crianza por 12 meses en barricas de 400 lts lo cual aporta untuosidad. Notas a flores blancas y a miel, mineralidad y frescura.



Rosado 2023, Vinos Barrigones, México

Un proyecto muy divertido y con mucho corazón. Es un vino rosa muy amigable (tempranillo-garnacha), con aromas a frutos rojos frescos como sandía, también se encuentran ligeras notas a rosas. Láctico y con cuerpo medio, perfecto para acompañarlo con alimentos. Tienen su origen en El Marqués, Querétaro.



La Misión 2022, Misión, Vinisterra, México

Es un vino tinto joven, sin clarificar y estabilizar, lo cual hace que tenga personalidad en nariz y boca. Frutos rojos, herbal, seco, lo suficientemente complejo como para maridarlos con platillos elaborados y muy amigable para disfrutarlo solo.



Clos Benoit 2020, 10th Anniversary Vintage, México

Ben, el propietario de Clos Benoit, es amante de Chateaufort-du-pape y quiso re crear la mezcla en terreno bajacaliforniano. La mezcla es Grenache Noir principalmente, con Syrah, Counoise y poco Mourvedre, todas de su propio viñedo. Es un hermoso vino de cuerpo medio, con notas a ciruela, violetas y pimienta, con toques ahumados.



Animalón Blend 2022, Lechuza, México

De las colaboraciones con Kristin, la winemaker de Lechuza en Valle de Guadalupe, esta añada en particular ha sido mi favorita, una mezcla joven de Nebbiolo con Merlot. Es un vino tinto con mucha personalidad, super jugoso pero seco, frutos negros maduros en su punto y unos taninos suaves muy bien integrados.



Syrah 2020, Casa Anza, San Miguel de Allende

La altura que tienen, aprox. 2,000 mts sobre nivel del mar, hace que sus vinos sean más frescos. Lo que me encanta de la uva Syrah este vino lo tiene, ligeras notas ahumadas, como tocino ahumado, pimienta y una fruta madura pero sutil. Definitivamente un vino que irá evolucionando muy bonito con el tiempo.



CONOCE MÁS DE LAS ETIQUETAS QUE PROPONEN NUESTROS EXPERTOS



Laura Santander
Sommelier mexicana
@laurisantander



**Spottswoode
Sauvignon Blanc,
Estados Unidos**

Un californiano considerado uno de los "Super Sauvignons," es un vino con mucho equilibrio, rico, con gran textura y buena acidez. Con aromas y sabores de limón, mandarina, pera asiática y durazno blanco con notas frescas y florales de brote de cassis y lima. Muy largo y jugoso, que hace agua la boca.



**CM by Carlos Moro
Tempranillo, España**

Desde el corazón de la Rioja Alta, en concreto, de San Vicente de la Sonsierra nos llega este gran vino de intensidad alta, de color rojo intenso y brillante con buena estructura y equilibrio, perfecto para maridar cocina mexicana y carnes asadas.



**Viña Cobos
Chañares Estate
Malbec, Argentina**

Un gran tinto del Valle de Uco, Mendoza. De color rojo brillante y agradables tonos violáceos. En nariz es fresco, concentrado, con notas de tomillo y moras maduras. Los taninos son un terciopelo, pero firmes. Tiene un final extremadamente largo.



**Ximenez Spínola
Exceptional Harvest,
España**

A la vista es color oro intenso, limpio y brillante, con una aparente densidad poco habitual para un vino blanco. Le hace honor justo a esta cosecha tardía que tiene. En boca ligero e intenso a partes iguales, llena pero no cansa. La acidez y el dulce natural, juegan con la fruta madura y carnosa, dando paso a un retrogusto continuado en el que la madera no molesta.



**Santa Clara Basalto,
Chihuahua, México**

En nariz presenta cierta complejidad al principio, se perciben aromas florales y otoñales de hojas secas y hojas de tamarindo. Notas de sándalo y especias como el pimentón; a medida que evoluciona en la copa, se perciben aromas de dátiles, tierra mojada y leche quemada. En boca con acidez media, buen cuerpo, con alcohol integrado, taninos suaves y presentes, con una textura suave y seca, sensación de caramelo y ligera presencia de madera.



Caprichosa Verdejo, España

Nace en viñedos situados en la zona de Rueda, España con más de 30 años de edad. Tras una permanencia sobre lías durante cuatro meses tenemos un vino muy aromático, con notas de heno, cítricos y toques balsámicos. Perfecto para disfrutar con mariscos, pescados, *foie* y quesos curados.



Domaine de Boisseyt Les Corbonnes, Francia

Un delicioso vino aromático con una nariz compleja con ricos aromas frutales de albaricoque, durazno, cítrico, notas especiadas y amaderadas. En boca es redondo y carnoso, con una agradable mineralidad que aporta longitud y equilibrio a este vino. ¡Un vino excepcional!



Mestres Cava, España

Color amarillo pajizo claro y brillante. Burbuja vivaz y bien integrada en el vino. En nariz un poco de incienso ahumado y marcado. Se pueden ver los seis meses de crianza del vino base en barricas algo de pan tostado y levadura, fruto y flor blanca. Ligeramente cítrico y a madera en el paladar. Juventud y un toque de mineralidad delicioso.



Justin Cabernet Sauvignon, Estados Unidos

Uno de mis favoritos, a la vista un poco púrpura rubí al centro y borde más claro. Ricos aromas a cereza negra madura y cassis con hojas de tabaco, roble, cuero, alcanfor y flores violetas. En boca un poco seco, pero con sabores a cereza, bayas, especias, con un final algo largo y persistente, perfecto para comidas especiadas, cocina mexicana y pastas.



Château D'Estoublon Roseblood, Francia

Hermoso color pálido y luminoso, con un tono a agua de rosas. En nariz es expresivo con notas de flores frescas, pero también de frutas blancas. Con gran frescura y delicadeza en boca. El ataque es vivo, con una mineralidad asertiva y notas de pomelo y lichi fresco, sobre un fondo de notas florales.



CONOCE MÁS DE LAS ETIQUETAS QUE PROPONEN NUESTROS EXPERTOS



Luis Váldez

CEO de Wine Advisor
@wine.advisor



**Domaine
De Boisseyt
Condrieu Les
Corbonnes,
Francia**

Una increíble expresión de Viognier, es un vino muy elegante que sorprenderá a cualquiera.



**MA Godello
Andrea Mufatto,
España**

Este vino puede confundir a los más expertos, en nariz parece un Chablis y en boca tiene una increíble frescura y acidez, es un gran Godello.



**Chacra
Cincuenta
y Cinco,
Argentina**

Gran Pinot Noir de Patagonia, increíble expresión del terroir de Río Negro. Un vino floral y con muy buena mineralidad.



**Valdelacierva, Rioja,
España**

Garnacha intensa con taninos medios y buena acidez. De color rojo picota y de nariz muy intensa donde predominan los frutos rojos y negros ácidos. Tiene pase elegante, sin duda, muy equilibrado.



**Schloss Johannisberg
Gelblack, Alemania**

Un Riesling espectacular, acidez impecable y una armonía increíble que en boca ofrece complejidad y equilibrio que se acompaña de dulzor y fresca acidez que se complementa con un postgusto duradero.



La Santa de Ursula Envínate, España

Expresa los vinos Canarios de una manera excepcional, suelo volcánico y aromas a ceniza. Un vino fuera de lo común pero delicioso.



Gramona III Lustros Gran Reserva, España

Un Corpinnat increíble, muy complejo e intenso, excelente frescura, burbuja fina y elegante. Un vino súper gastronómico.



Ahari, España

A pesar de ser un vino sedoso e intenso tiene una excelente acidez que lo hace un vino muy fresco que siempre te pide la siguiente copa. Su nombre se inspira de la mitología de la cultura vasca, un elfo con forma de carnero que asustaba en las noches por diversión.



Galatrona Petrolo, Italia

Un vino realmente sorprendente, elegante, complejo y expresivo. Tiene todas las características de un vino fuera de serie y que expresa de manera increíble la región es 100% Merlot.



CONOCE MÁS DE LAS ETIQUETAS QUE PROPONEN NUESTROS EXPERTOS





EL CAVIAR QUE VINO DEL SUR

A MÉXICO LLEGA EL CAVIAR MÁS AUSTRAL DEL MUNDO. UN PRODUCTO EXCLUSIVO Y LATINOAMERICANO QUE PROMETE REVOLUCIONAR NUESTRA COCINA.

TEXTO **MACARENA VARGAS**

EN EL MUNDO de la gastronomía, el caviar siempre ha ocupado un lugar privilegiado. Sin embargo, Sudamérica nunca fue protagonista en esta industria, algo que ha empezado a cambiar, ya que en los últimos años una nueva estrella ha comenzado a brillar desde nuestro hemisferio: el caviar chileno Kenoz.

Procedente del sur del continente llegan ahora estas preciadas huevas. La historia de Kenoz es un testimonio del espíritu emprendedor chileno y de la riqueza natural del país. Fundada hace más de una década, la empresa se propuso producir caviar de la más alta calidad. Desde sus inicios, Kenoz se ha dedicado a combinar técnicas tradicionales de cultivo con innovaciones modernas y tecnología, garantizando un producto que rivaliza con los mejores exponentes como los de Rusia e Irán.

Cultivar caviar no es una tarea fácil, ya que requiere de paciencia y dedicación. Para cosechar un esturión y obtener caviar de la más alta calidad, se necesita esperar entre once a quince años para que la hembra alcance su madurez sexual. Además, hasta los siete años no se puede determinar si el esturión es macho o hembra, lo que implica un desafío adicional en el proceso de producción.

A pesar de estos retos desde las piscifactorías de Chile se ha podido contar con los más altos estándares de calidad. En todo el proceso de cultivo y elaboración del caviar, no se utiliza ningún químico ni aditivo, sólo sal y se sigue la técnica ancestral rusa llamada *malosol*, que significa bajo en sodio. Esto garantiza un producto puro y natural, con un sabor excepcional. Hay que tener paciencia de vinicultor para esperar que la cosecha dé sus frutos.

Hoy Kenoz ofrece uno de los caviars más selectos: el caviar Oscietra. Este caviar destaca por su sofisticada paleta de sabores y su impecable calidad. El producto alcanza la gloria, solo o con mantequilla y con ostiones, el huevo, la patata, los blinis, el jamón ibérico, las cremas como la de erizo o cangrejo y pastas. Una de las características que distingue a Kenoz es su compromiso con la sostenibilidad. En un mundo donde la sobreexplotación de recursos naturales es una preocupación constante y la firma chilena ha implementado prácticas responsables en todas las etapas de su producción.

Kenoz se convierte así, en un símbolo de productos de gran categoría que no dañan el medio ambiente y unen calidad con responsabilidad en la industria gastronómica. 

CONOCE EL “ORO NEGRO” DE KENOZ

Perfil Sensorial

Aroma: El caviar Oscietra de Kenoz presenta un aroma delicado y fresco, que invita a la degustación.

Sabor: Se pueden apreciar sutiles matices de avellanas que aportan una suavidad característica. A continuación, emergen toques de parmesano, proporcionando un contrapunto salino y *umami* que realza la profundidad del caviar. La experiencia se completa con un sutil sabor a mantequilla, que aporta una rica cremosidad.

Textura: Las huevas del caviar Oscietra son firmes y de tamaño medio, lo que permite una explosión de sabor en cada bocado. Su textura sedosa se desliza suavemente en el paladar.

Final: La acidez perfectamente equilibrada persistente y agradable.

III Foro de tendencias gastronómicas Gentleman Gourmet

REVOLUCIÓN CULINARIA

LA GRAN CITA DE LA GASTRONOMÍA CONVOCA A CHEFS, COCINEROS Y COCINERAS, SOMMELIERS, PERIODISTAS, ESTUDIANTES, MIXÓLOGOS, EMPRESARIOS Y APASIONADOS GOURMETS. EL GRAN ENCUENTRO DE LA INDUSTRIA QUE PROMETE SABOR Y SABER.

TEXTO **JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO**



LA INTELIGENCIA ARTIFICIAL será uno de varios temas a tratar en la tercera edición de nuestro tradicional Foro de Tendencias Gastronómicas y es que esta herramienta tecnológica llega a la gastronomía para ayudarnos en la mejora de eficiencia y productividad, optimización de menús y experimentación con recetas, con gestión de pedidos y reservas, así como con la personalización y mejora de la experiencia del cliente.

Otro destacado tema que abordaremos es la llegada de las estrellas Michelin a México, en un mundo de listas y reconocimientos, la polémica está servida.

Entre los desafíos del sector, el vino se enfrenta al reto de seducir con su cultura y su leyenda a los jóvenes, que en ocasiones prefieren una cuba a un pinot noir, a un tempranillo o a un gran reserva. Es una preocupación poder transmitir la pasión por el vino a las nuevas generaciones, inquietud que comparten desde Burdeos hasta Ensenada, desde La Rioja hasta Mendoza.

Otro valor añadido de los restaurantes es la mixología que cada vez tiene más carácter gastronómico por sus ingredientes y elaboración, un terreno en el que México se ha convertido en potencia mundial con uso de variados destilados, frutas tropicales, hierbas y especias, además de una creatividad que asombra el mundo. Los bares Fifty Mils, Rayo, Handshake y Limantour también estarán presentes. Podremos disfrutar de todo esto en el III Foro de Tendencias Gastronómicas Gentleman Gourmet, este 23 de septiembre al interior del Hotel Four Seasons de Ciudad de México, que abre sus puertas de par en par a la gastronomía de vanguardia. Cerca de 20 restaurantes, los más destacados de Ciudad de México, acompañados de sus chefs fundadores que darán prueba de oficio, talento y maestría, ante cientos de profesionales de diferentes sectores. Un encuentro lleno de pasión y de sabor. Lo más destacado de la comunidad gourmet.

También se ofrecerán catas de altura, con distintos tipos de vinos, como el de Jerez, que cada vez demandan más en México; Whisky *single malt* en su mejor versión con The Macallan; caviar de las tierras del sur, nada menos que desde Chile, jamones ibéricos; champaña y diversos destilados, maridajes sorprendentes en experiencias únicas y espacio para la charla con Cielito Querido Café.

Contaremos, además, con la colaboración de CANIRAC como representante del medio restaurantero de todo México. Numerosas marcas se suman a esta fiesta de la gastronomía como BLN Brands, también Bodegas Domecq, Ron Brugal, Dominio Fournier, Tío Pepe, Victorinox, Vinos Wagner, la artesanía en vajillas de Nugar, el sonido de la fiesta será de Margules y Perrier, Santa María y S. Pellegrino, quienes ayudarán a calmar la sed en una jornada extraordinaria.

Bienvenidos a la gran cita gourmet. 

Abadía Retuerta

TEMPLO DE VINO Y SILENCIO

UNO DE LOS GRANDES VIÑEDOS DE EUROPA, PARA MUCHOS EL MEJOR HOTEL DE ESPAÑA, UNA GASTRONOMÍA CON ESTRELLA MICHELIN Y UNA ABADÍA DEL SIGLO XII QUE TE ACOGE, TE CUIDA Y TE CONSIENTE, COMO SI FUERAS EL ABAD, JUSTIFICAN ALOJARSE EN EL MONASTERIO.

TEXTO **JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO**

VIAJAR A LA ABADÍA RETUER-
TA es una emoción que se multiplica, en primer lugar veremos una abadía del siglo XII, un Románico en estado puro, veremos una de las bodegas más importantes del país, con un vino de calidad que ha creado obras maestras en una tierra que habla de vino desde hace más de ochocientos años, y es un placer porque nos espera un gran restaurante, con estrella Michelin y uno de los mejores hoteles de España, con tres llaves Michelin donde cada detalle cuenta, el arte, el silencio, el vino, el descanso, la gastronomía se unen en jornadas inolvidables, lejos de todo y muy cerca de la felicidad, como quizá se sentirían los primeros clérigos que poblaron este convento en tierras cercanas a Valladolid y a los viñedos de Ribera del Duero como Vega Sicilia o Arzuaga.

Aquí se ha producido el milagro del renacimiento de un viñedo histórico. La cultura de la vid permanece intacta después de ocho siglos. El río Duero también contribuye a esta magia y propicia un terruño único. Estamos ante una joya arquitectónica del siglo XII, sus muros, sus columnas han visto pasar los siglos en esta localidad de Sardón del Duero en Valladolid. Los monjes premonstratenses ya cultivaban estas uvas desde el siglo XII.



En cuanto a gastronomía se nota la proximidad de la huerta en las inmediaciones de la Abadía, que atienden con esmero. Su cuidado de la naturaleza les ha valido una estrella verde de Michelin, además de la estrella por su cocina de altura. La entrada para cenar en El Refectorio es sobrecogedora, solemne. Los muros, la bóveda y un fresco de 1670 de la Santa Cena dominan el ambiente. Un escenario que une la historia a la vanguardia de una cocina valiente es el mismo escenario donde comían los monjes del monasterio, ahí disfrutamos de un caldo de cocido, anguila y café, que le sigue la trucha del río Tormes, el salpicón de can-

grejo de río. La huerta tiene presencia con betabel ahumado y deslumbra el escabeche de mejillón y langostino excepcional, Rape con acento de tempranillo y lechazo que no puede faltar en estas tierras, forman parte de un menú que varía y vive cada temporada una aventura distinta.

La comida es de altura, está comandada por el chef ejecutivo Marc Segarra y es maridada con vinos de la Abadía. Saboreamos el Negralada 2017, elegante y contundente, un tempranillo con personalidad, la selección especial 2020, una sabia propuesta de un vino que no decepciona. Destaca el reconocimiento de Abadía Selección 2001



La actual bodega de Abadía Retuerta se construyó en 1996.

como el mejor vino tinto del mundo, el Red Wine Trophy. Vinos calificados entre los 100 mejores del planeta, estamos ante uno de los grandes viñedos del mundo.

Otro restaurante es la Vinoteca, más informal, se sitúa sobre la cueva que alberga la colección privada de Arte de la bodega y permite degustar hasta 40 referencias de vino diferentes. Calicata es otra parada gastronómica entre viñedos y pinares, si amas la arquitectura y los cielos con estrellas la terraza de la Hospedería, este es un rincón único con unos muros solemnes y un telescopio para mirar las estrellas. El día no puede empezar mejor que con un desayuno en el claustro, con el silencio y los cipreses, que parecen que van a llamar a maitines en cualquier momento, o que vas a escuchar el coro de los monjes.

En su carta de restaurante, chuletas, merluza, carrillera y presa que hablan de Castilla, de España, pero también de una cocina esmerada. La visita a la bodega es otra experiencia que te pone en común unión con quienes hacen este vino y miman cada viñedo, prueban uvas, analizan el terroir y después elaboran unas etiquetas que asombran al mundo. Pasillos de barricas que dejan que el vino evolucione hasta su máximo esplendor, sala de catas. Los vinos de la Abadía son desde 2022 Denominación de Origen Protegida (DOP), un sello de calidad reco-

nocido por Europa. Aquí nacen entre el sol y el frío uvas de tempranillo, Syra, Cabernet o Petit Verdot. El viñedo tiene una larga historia ya se cultivaba vino en el siglo XII, después en el siglo XX se cambió a tierra de cereales, pero en 1988 la compañía Sandoz apreció un gran potencial en esta fina tierra, por lo que decide apostar con determinación por hacer renacer este viñedo histórico y recuperar su tradición vinícola. En 1996 se construye la bodega. Una tierra única tratada por expertos y amantes del vino, con sus técnicas y cuidado sostenible la han situado entre las mejores de España.

Aquí en Abadía Retuerta LeDomiane el lujo no se explica, se vive. Es el primer hotel de España con servicio de mayordomo. El arte es otro regalo de la estancia en la Abadía, está por todas partes, piezas de arte contemporáneo que conviven con las piedras medievales, colección de obras renacentistas y barrocas, muebles del siglo XV y en cada habitación un cuadro de Miró, frescos románicos, artes del siglo XX y del XXI conviven en este paraíso donde destaca también el silencio como parte del placer de esta estancia que figura como uno de los mejores hoteles de España y Europa. Para descansar todavía más en esta paz entre el cielo, la tierra y el viñedo, se encuentra el spa ubicado bajo tierra para no estropear la silueta de esta iglesia medieval, de esta Abadía

que se erige solemne en los campos de Castilla, en los viñedos de Valladolid. Alberca climatizada y otra exterior, baños de vapor y sauna para seguir saboreando un vino que se ha ganado el respeto de todos. La experiencia Spa sommelier es otra singularidad del monasterio, aquí se unen el vino con las propiedades curativas de la aromaterapia. Una idea basada en la medicina tradicional tibetana, como la experiencia de meditación con los cuencos tibetanos que regalan una paz interior impagable. Cuando visitas la Abadía un trozo del alma queda ahí, quizá recuperada cuando se prueban de nuevo sus vinos y se empieza a planear volver a este paraíso de piedra, viñedos, sabores, vino y silencio. Una leyenda que hay que vivir. **6**



OLAS DE AVENTURA

LA AMERICA'S CUP ES RECONOCIDA COMO UNA DE LAS COMPETENCIAS MÁS ANTIGUAS DEL MUNDO Y OMEGA SE ENORGUELLECE DE MANTENERSE COMO FIRMA CRONOMETRADORA OFICIAL.

POR IZASKUN ESQUINCA

EN EL MAJESTUOSO ESCENARIO del Mediterráneo, la ciudad de Barcelona se prepara para recibir la 37.ª edición de la Louis Vuitton America's Cup, un evento que promete ser un espectáculo de innovación, destreza y elegancia náutica. Como en ocasiones anteriores, la responsabilidad de medir cada segundo crítico de esta prestigiosa regata recae en las manos expertas de Omega, la icónica manufactura suiza, que será una vez más la Cronometradora Oficial, llevando su legado de precisión a nuevas alturas.

Desde que OMEGA se unió a la America's Cup en 1995, cuando apoyó al Emirates Team New Zealand y su legendario capitán Sir Peter Blake, la firma ha demostrado ser un pilar de confianza en el cronometraje de alta competición. La histórica victoria de ese año no sólo marcó el inicio de una asociación fructífera, sino que también allanó el camino para que OMEGA asumiera el rol de cronometradora oficial en las ediciones de 2000, 2003 y 2021. Así en esta nueva edición en 2024, la historia se repite, consolidando aún más el prestigio de la firma en el mundo de la náutica.

Omega no es ajena a las demandas de precisión que exigen las competiciones deportivas de élite. Su impresionante legado incluye el cronometraje de casi todos los Juegos Olímpicos desde 1932, una hazaña que refleja su compromiso inquebrantable con la exactitud. "Es un verdadero honor ver el nombre y el logotipo de OMEGA ondeando en las velas de estas embarcaciones de última generación", comenta Raynald Aeschlimann, presidente y CEO de Omega. "Después de nuestro destacado desempeño en tres ediciones anteriores de la America's Cup, nos enorgullece estar nuevamente al frente, midiendo cada microsegundo de esta histórica competición".

Pero la edición de este año en Barcelona no será sólo un testimonio de la precisión suiza; también será un homenaje a la innovación y al futuro del deporte. Omega ampliará su papel en el cronometraje para incluir dos emocionantes nuevas competiciones: la Puig Women's America's Cup, que debutará en 2024 como un tributo a la creciente presencia femenina en la vela, y la Unicredit Youth America's Cup, una plataforma para que las nuevas generaciones de navegantes muestren su talento y pasión por el mar.



El fondo de cristal zafiro se ha terminado con la silueta de la Copa, conocida como "Auld Mug" (Vieja Copa) y la "B" de Barcelona en azul.



Para celebrar su rol en este evento histórico, Omega lanza una obra maestra digna de colección: el Seamaster Diver 300M America's Cup 42 mm. Este impresionante reloj, creado en acero noble, no sólo es una pieza de ingeniería excepcional, sino también un tributo a la competencia náutica, ya que incluye una escala formada por dos secciones previas a la salida de 5 minutos y una sección START (salida) con una bandera inspirada en las competiciones náuticas. Además, su espíritu marino se subraya por la

presencia de olas, grabadas con láser en relieve en su carátula de cerámica blanca con acabado mate. Como detalle final, el segundero central tiene un contrapeso con la forma del trofeo de la America's Cup en el mismo color azul que el logotipo de Barcelona.

En un mundo donde el tiempo es el juez más implacable, Omega sigue marcando el ritmo con su inigualable precisión, asegurando que cada segundo cuenta en la 37.ª edición de la Louis Vuitton America's Cup. 

TRADICIÓN NAÚTICA

Los relojes de la America's Cup creados por Omega



2000 Seamaster Professional 30° America's Cup



2003 Seamaster Professional America's Cup



2020 Seamaster Planet Ocean 36° America's Cup Edition



2021 Seamaster Diver 300M America's Cup Chronograph



2023 Seamaster Planet Ocean Deep Black ETMZ Edition



APUESTA POR LA MÚSICA

DESDE SUS ORÍGENES HASTA LOS SONIDOS ELÉCTRICOS MÁS CONTEMPORÁNEOS, PASANDO POR EL FESTIVAL DE JAZZ DE MONTREUX, AUDEMARS PIGUET APUESTA POR EL TALENTO.

POR **JAVIER FERNÁNDEZ DE ANGULO**

LA UNIÓN de la relojería y el sonido es de tiempo inmemorial, el mismo compás musical se mide en unidades de tiempo. Los campanarios de las iglesias con su sonido marcaban el *tempo* de la comunidad. Después la relojería siempre ha querido rendir tributo al sonido.

Si nos sumergimos en el Musée Atelier Audemars Piguet descubrimos ya sus piezas históricas con una sonería asombrosa. Los mecanismos de sonería forman parte del mismísimo ADN de Audemars Piguet. Los registros muestran que más de la mitad de los relojes producidos entre 1882 y 1892 incluían mecanismo de sonería. Los modelos

Grande Sonnerie iban más allá de marcar los minutos. Con todo esto entendemos mejor el vínculo de la firma Audemars Piguet con la música y el sonido, así llegó a captar el sonido del valle de Le Brassus en un reloj. En esa línea la marca patrocina el mayor festival de Jazz del mundo, que se celebra en Montreux, Suiza cada año.

La Manufactura de Alta Relojería suiza Audemars Piguet invitó a los ganadores del concurso celebrado a finales de mayo a la experiencia Audemars Piguet Parallel en el marco de la 58 edición del Festival de Jazz de Montreux. Como socio global desde 2019, la marca trabaja con el Festival para

promover y fomentar el talento de todas las disciplinas, un compromiso sostenido por el programa AP y la Música. Audemars Piguet Parallel es concebido como un interludio en medio del vibrante Festival, propone un espectáculo exclusivo en una ubicación única de Montreux, mantenida en secreto hasta el último minuto. Este año, más de 600 afortunados asistentes han presenciado la actuación electrónica gratuita de Mont Rouge, Mochakk y Black Coffee en el impresionante escenario de Les Pléiades, un escenario natural al que se llega en tren y la luna también está invitada. “Audemars Piguet y Parallel encarnan el compromiso



Audemars Piguet ha colaborado con Mark Ronson, el DJ Black Coffee y John Mayer con quién lanzaron un Royal Oak Calendario Perpetuo Estelar (abajo).



de la marca con la promoción del talento de todas las disciplinas en su itinerario creativo, ofreciendo momentos inolvidables, y emplazamientos únicos”, señaló Ilaria Resta, CEO de Audemars Piguet y una apasionada del festival desde muy joven.

La firma a lo largo de los años ha multiplicado las sinergias creativas con grandes talentos como Jay-Z, Quincy Jones o Mark Ronson. En su línea de compromiso con la música, Audemars Piguet contribuyó al proyecto digital del festival de Jazz de Montreux para digitalizar, preservar, guardar y ampliar los archivos del Festival junto con la fundación Claude Nobs, con el aplauso de la Unesco, pues forma parte del registro de La memoria del mundo. Claude Nobs fue un gran promotor de la música, creador del Festival y guardián de sus tesoros que archivó entre grabaciones y vinilos, hoy su casa es un museo de la música que alberga recuerdos de David Bowie, Mick Jagger o Phil Collins, toda la música de las últimas décadas.

En su vocación de tributo musical Audemars Piguet tiene piezas memorables como la edición limitada del Royal Oak Calendario Perpetuo Esqueletado en colaboración con la marca streetwear Cactus Jack, fundada por el artista estadounidense de hip hop Travis Scott. Se trata de un modelo de 41 mm en cerámica marrón, una auténtica primicia para Audemars Piguet. La esfera de zafiro deja entrever el movimiento automático con calendario perpetuo esqueletado, Calibre 5135, este año la firma ha creado un Royal Oak calendario perpetuo estelar en colaboración con el guitarrista y coleccionista de relojes John Mayer. Una edición limitada de 200 piezas. La esfera parece un cielo estrellado, combina la fuerza estética del Royal Oak con el refinamiento y las raíces astronómicas del calendario perpetuo, una elegancia singular.

El rapero y amante de los relojes Jay-z también tiene su versión del Royal Oak Offshore, su pasión por este modelo se con-

tagió entre raperos y amantes de su música. El Jay-Z 10 aniversario es una joya de estética y de técnica, lleno de detalles. El año pasado para poner un sello perfecto a la edición del festival de Jazz La Manufactura de Alta Relojería suiza Audemars Piguet propuso a Mark Ronson como embajador de la marca para cerrar el Festival de Jazz, con un espectáculo exclusivo para la clausura de Montreux. Una vez más la emoción, el talento y la música forman parte del ADN de Audemars Piguet. 

ESTÉTICA Y PERFECCIÓN

LA TRADICIÓN EN LA INNOVACIÓN DE PATEK PHILIPPE SE SUBRAYA CON LA LLEGADA DE TRES GUARDATIEMPOS QUE SE SUMAN A SUS CODICIADAS COLECCIONES.

TEXTO IZASKUN ESQUINCA

ANTOINE NORBERT DE PATEK Y JEAN ADRIEN PHILIPPE estarían sorprendidos de la influencia que han causado sus innovaciones, tanto técnicas como estéticas, a las nuevas generaciones de entusiastas de los relojes. Poco más de 185 años en los que esta Gran Dama de la alta relojería se mantiene vigente, gracias al trabajo incansable de la familia Stern, que en la actualidad ya sobrepasa más de 100 patentes, así como 56 movimientos desarrollados enteramente en su manufactura de Ginebra, Suiza, donde nacen estos tres guardatiempos que tienen en común mostrar de manera perfecta la fecha, claramente, nuevas reinterpretaciones para tiempos modernos.

Comenzamos con la más sutil de estas tres piezas, hablo de la referencia 5236P Calendario Perpetuo que a primera vista ya denota un gran nivel de complicaciones, el día, fecha y mes se pueden apreciar en la gran ventanilla a las 12 horas. Los entusiastas de la firma lo recordarán con carátula azul degradado a negro y caja de platino –lanzado en 2021–, esta vez para darle un toque más *vintage* la firma lo lanza con carátula opalina dorada y nuestra favorita, en rosa acompañada de índices aplicados y manecillas facetadas de tipo “bastón” de oro blanco color antracita. Mientras que en la parte técnica, esta pieza se impulsa con el calibre 31-260 PS QL extraplano de cuerda automática, que posee un módulo extra de tres patentes acompañado de un microrotor de platino que se puede observar por medio de su fondo de zafiro.

La segunda pieza tiene a bien ubicarse en el terreno de los relojes de tipo “officier”, hablo de la referencia 5160 500R que tiene como características principales una caja decorada a mano, así como poseer una tapa de bisagra para proteger su fondo de cristal zafiro, desde donde se puede observar el calibre 26-330 S QR de carga automática que impulsa de manera elegante a este calendario perpetuo que indica día, el ciclo de los años bisiestos, así como el

mes. Dichas indicaciones se pueden ver a las 9, 12 y 3 horas respectivamente. Mientras que la manecilla es retrógrada para la fecha y se puede ver entre las 8 y las 4 horas. Toda una nueva reinterpretación en caja de oro rosa con carátula opalina plateada.

Además de su innegable calidad técnica, Patek Philippe ha vertido su capacidad artesanal, por ejemplo, la carátula se encuentra creada en opalina plateada con el centro grabado a mano, numerales Breguet aplicados en oro blanco y ennegrecidos, todo sobre una carátula de oro de 18 quilates. Mientras que la caja, que como mencionamos es de oro rosa, ofrece tanto la tapa, bisagras, corona, asas y tornillos, todo grabado a mano. Finalmente mencionar que la correa es de piel de aligátor con escamas cuadradas, color marrón patinado y cosida a mano con cierre desplegable de oro rosa grabado a mano.

La tercera pieza, también dedicada a los viajeros, es 5520RG, el conocido como Alarm Travel Time de 2019 que conquistó a los coleccionistas por su estilo Pilot. Ahora esta pieza se viste en tono bicolor en caja de oro rosa y cuatro pulsadores de oro blanco, que además, se distingue por tener una carátula en gris con acabados *soleil* y negro ébano, donde resaltan de forma significativa las cifras arábigas aplicadas a mano. Las manecillas son de tipo espada en oro blanco antracitas realizadas con un revestimiento luminiscente. En la parte técnica hay que decir que esta pieza se impulsa por el calibre AL 30-660 S C FUS de cuerda automática que lo diferencia de cualquier otro reloj de las mismas características, ya que combina un sistema exclusivo de indicación de un segundo huso horario, conocido como Travel Time, con un mecanismo de alarma en 24 horas con martillo que golpea en un timbre, lo que lo convierte en un modelo Gran Complicación. Tres piezas únicas de Patek Philippe completamente revisitadas para aumentar el deseo por parte de los coleccionistas. ■

patek.com



De izquierda
a derecha:
Referencia 5560
500R, 5236P,
y 5520RG.
Tres piezas
dedicadas a los
empedernidos de
los viajes.

PRECISIÓN DE 45 MILLONES DE AÑOS

IWC SCHAFFHAUSEN DEJA CLARA SU EXPERIENCIA TÉCNICA AL PRESENTAR RECIENTEMENTE EL PORTUGIESER ETERNAL CALENDAR, SU PRIMER CALENDARIO PERPETUO SECULAR.

TEXTO IZASKUN ESQUINCA



ESTE INNOVADOR RELOJ no solo reconoce las diferentes duraciones de los meses y añade un día adicional cada cuatro años, sino que también tiene en cuenta las complejas reglas de los años bisiestos del calendario gregoriano. Un engranaje de 400 años asegura que el calendario se salte automáticamente tres años bisiestos en un periodo de cuatro siglos, siendo el primer salto en el año 2100. Además, este reloj cuenta con una indicación de las fases lunares de gran precisión, desviándose solo un día cada 45 millones de años.

Crear un calendario perpetuo secular que considere las reglas del calendario gregoriano es un desafío técnico considerable. Este tipo de calendario perpetuo, a diferencia de uno tradicional, puede calcular correctamente los años bisiestos hasta el año 3999, evitando tres correcciones en un periodo de 400 años. El Portugieser Eternal Calendar está equipado con una caja de platino de intrin-

cados acabados y una correa de piel de aligátor negra de Santoni. Su diseño transparente, con una carátula de cristal, acompañada de cristales de zafiro de doble cristal tipo “caja” que destaca por su elegancia y ligereza.

Desde la década de 1980, IWC Schaffhausen ha acumulado una experiencia significativa en la creación de calendarios perpetuos. Con el Portugieser Eternal Calendar, la marca ha alcanzado nuevos límites en la alta relojería, incorporando un engranaje de 400 años que realiza solo una vuelta cada cuatro siglos. Este módulo, compuesto por ocho piezas, asegura que el calendario se salte tres años bisiestos en un periodo de 400 años, demostrando una eficiencia y elegancia técnica excepcionales.

La precisión de la indicación de fases lunares también ha sido mejorada notablemente. Mientras que modelos anteriores ofrecían una precisión de hasta 5775 años, el nuevo Portugieser

IWC Schaffhausen tiene una tradición desde 1980 de crear los mejores calendarios perpetuos.



Eternal Calendar alcanza una precisión de 45 millones de años gracias a un tren de engranajes reductor compuesto por tres ruedas intermedias. La fase lunar se muestra mediante la indicación Double Moon™, que presenta la luna vista desde los hemisferios norte y sur con un diseño innovador de discos superpuestos, proporcionando una visualización precisa y atractiva.

Finalmente, el calibre 52640 de fabricación propia de IWC, albergado en la caja de platino, ofrece una reserva de marcha de 7 días gracias a su eficiente sistema de cuerda Pellaton. Las piezas sometidas a mayor tensión están hechas de cerámica de óxido de circonio, lo que las hace prácticamente inmunes al desgaste. A través del fondo de caja de cristal de zafiro, se puede observar el movimiento con su acabado de granado circular y decoración *Côtes de Genève*, reflejando la maestría artesanal de IWC. 

PARA LA ETERNIDAD

Su fase lunar es perpetua con una precisión de 45 millones de años tanto para el hemisferio sur como para norte ya que incluye un engranaje de 400 años capaz de reconocer los años bisiestos irregulares.

Caja: 44.4 mm de platino

Calibre: IWC 52640 de carga automática

Reserva de marcha: 7 días

Resistencia al agua: 50 metros

Correa: Piel de aligátor negra Santoni con cierre plegable de platino

iwc.com.mx

Alain Delon

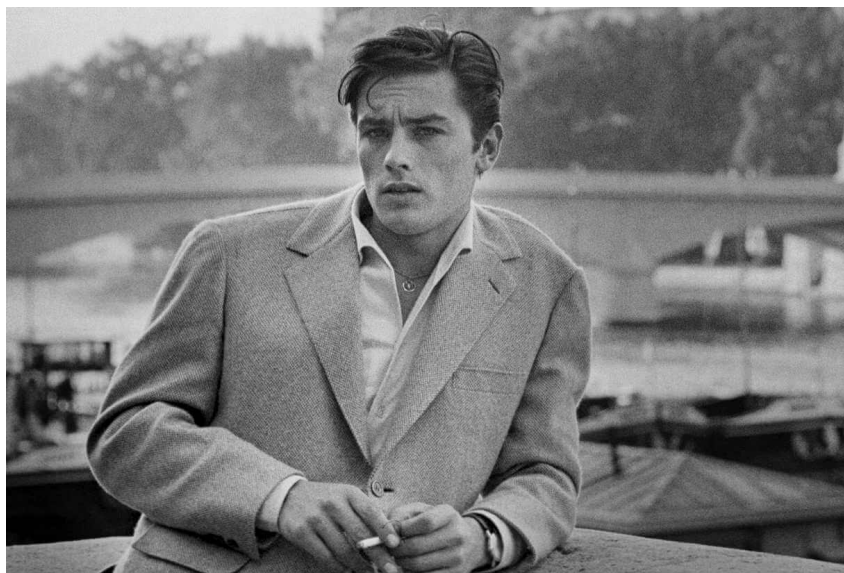
LA MIRADA INMORTAL

POR Javier Fernández de Angulo

EL GALÁN DE LOS GALANES franceses ha cerrado los ojos, su belleza y seducción incuestionable rivalizan con un hombre intolerante que no hacía honor a su leyenda.

Sin duda uno de los iconos del cine francés. Supo utilizar su belleza como una herramienta para hacer buen cine, su primer éxito llegó con *Rocco y sus hermanos*, de la mano del director Luchino Visconti, comunista y homosexual, dos condiciones que Delon despreciaba. Antes de iniciarse en el cine se alistó en el ejército y estuvo en Asia con la marina francesa, a su regreso probó suerte en el séptimo arte.

Su poder de seducción le acercó a los primeros papeles, Michèle Cordoue, esposa del director Yves Allégret, fue su amante. “Ella me impondrá ante su esposo, y él me dará mi primer papel en *Quand la femme s'en mêle* (1957)”, recordaba Delon. Después llegó *A Pleno sol* con el director René Clément, para muchos una obra maestra, una adaptación de la novela, *El talento de Mr. Ripley*, de Patricia Highsmith, con gran éxito de crítica, hasta la propia Highsmith se declaró su fan. Hizo un cine comprometido como *Eclipse*, con el director Antonioni. También con Visconti vivió uno de sus mayores éxitos, *El Gatopardo*, la adaptación de la novela con Burt Lancaster y Claudia Cardinale. En *El silencio de un hombre*, de Jean-Pierre Melville, interpretó a un asesino a sueldo, donde dice que dejó fijada para la eternidad su silueta encantadora, trágica y silenciosa. En total participó en más de 80 películas, y cerca de 10 forman parte de la historia más brillante del cine, sin duda era más que un símbolo de la cinematografía francesa. Rodó con directores como Godard, Antonioni, Visconti, Leconte. Cuando le entregaron la Palma de honor en Cannes,



hace cinco años aprovechó para despedirse, “Para mí, más que un final de carrera es un fin de vida. Esta noche es un homenaje póstumo a mi vida. He durado 62 años y ahora sé que lo más difícil es irse. Pero no me iré sin darles las gracias”. Tras el reconocimiento la polémica, pues se le acusó de machista, racista y homófobo.

En 1958 Alain Delon y Romy Schneider, que iniciaba su carrera, coincidieron en el escenario, y en el drama romántico *Amoríos*, iniciaron una relación; enamoraron a medio mundo, volvieron a coincidir en el rodaje tuvieron una pasión que terminó en ruptura, pero siempre se tuvieron el uno al otro. En 1964, el actor dejó a Romy para irse con Francine Canovas, conocida como Nathalie Delon, con quien se casó y tuvo su primer hijo Anthony. El amor de su vida fue Mireille Darc con quien estuvo desde 1968 hasta 1983 pero no tuvieron hijos, después llegó la actriz Anne Parillaud y la modelo Rosalie Van Breemen con quien tuvo dos hijos, Anouchka y Alin-Fabien.

En los años 70 hizo varias películas de *gangsters*, como *El clan de los sicilianos* o *Borsalino* donde coincidió con Jean Paul Belmondo, para muchos su alter ego.

Era un gran talento sobre el escenario, capaz de estar quieto como un gato en la pantalla. Seducir con la mirada, y hacernos dudar de sus intenciones.

Recibió la Legión de Honor de manos del socialista Mitterrand, pero sus últimos años se acercó a Jean-Marie Le Pen y la extrema derecha. En los últimos años se mostró favorable a la eutanasia, no sin polémica en su propia familia. Atesoró un patrimonio de 275 millones de dólares, que lo pasó a sus hijos en vida, para que no se pelearan por su herencia. Sólo en obras de arte, su colección se subastó y vendió por 8 millones de euros. Al ser informado de su muerte, el presidente francés Macrón señaló: “Más que una estrella era un monumento francés”. Cuando le decían que era un seductor, prefería la palabra encantador, “porque seductor está lleno de cálculos a diferencia del encanto”. ■



SIAR SALÓN INTERNACIONAL
ALTA RELOJERÍA
LATAM 2024

15 AL 17
DE OCTUBRE
THE ST. REGIS MEXICO CITY

SAVE THE DATE

SALONALTARELOJERIA.COM

EVENTO PRIVADO, ACCESO SÓLO CON INVITACIÓN. Salón Internacional Alta Relojería, México se reserva el derecho de cambiar las fechas, locación y condiciones antes mencionadas sin necesidad de previo aviso. "SIAR" y "Salón Internacional Alta Relojería" son marcas registradas de SIAR, Salón Internacional Alta Relojería, S.A. de C.V.



SEAMASTER DIVER 300M
Co-Axial Master Chronometer



UN GANADOR. UN CRONOMETRADOR

Cuando los barcos desplieguen sus velas en Barcelona, OMEGA medirá cada maniobra con una precisión de fracciones de segundo. Una vez más, hemos sido seleccionados como Firma Cronometradora Oficial. Este impresionante Master Chronometer conmemora nuestro papel en la 37 edición de la prestigiosa regata. Un merecido homenaje con un legendario trofeo.



37TH
AMERICA'S CUP
BARCELONA





Esta REVISTA fue DESCARGADA de JAROCHOS. Puedes
accesar a nuestro GRUPO PRINCIPAL en TELEGRAM a través
del Grupo de paso

@PurgatorioJarocho
<https://t.me/purgatoriojarocho>

En Jarocho NO promovemos ni incentivamos el uso inadecuado de autoria intelectual, solo compartimos material que ya se encuentra en Internet con una simple búsqueda en cualquier buscador o en sitios como PDFMagazine, WordlMagz, etc.
Si piensas que se están socavando tus derechos de autor mándanos un mensaje (con previa identificación como portador de los derechos sobre el material reclamado) solicitando la retirada del material.